



Bunt belegte Canapés mit Käse, Oliven und Feigen

Für 10 Schnitten:
.....

10 Scheiben Gastro-Brot, Art. 690

Frischkäse

2 Scheiben Emmentaler

4 Picandu Ziegenkäsetaler

16 Scheiben Speck

2 Feigen

2 Tomaten

4 Scheiben Chorizzo

2 EL Oliven

200 g Karotten

½ TL Kurkuma Pulver

1 Knoblauchzehe

2 EL Öl

Kresse
.....

- 1 Die Karotten waschen, schälen und anschließend zusammen mit dem Knoblauch und dem Kurkuma Pulver in einem Topf ca. 20 Minuten dünsten. Danach die Masse mit einem Mixer pürieren.
- 2 Den Ziegenkäse mit je 4 Scheiben Speck einwickeln. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Käsetaler darin unter Wenden 4-5 Minuten braun braten.
- 3 Die Oliven abtropfen lassen. Die Kresse waschen und etwas zerpfücken.
- 4 Nun die Brotscheiben mit Frischkäse beziehungsweise dem Karottendip bestreichen. Und dann nach Belieben mit Käse, Ziegenkäsetalern, Feigen, Oliven, Chorizzo, Tomaten und Kresse belegen.