

# Canapés mit Pastete und Wildpreiselbeeren



## Zutaten für 12 Stück:

12 Scheiben Baguette oder Parisienne

weiche Butter

Salatblätter von grünen Salaten (Kopfsalat, alternativ Lollo Biondo, Eichblattsalat etc.)

200-250 g Pastete

Wildpreiselbeeren

1. Baguette leicht schräg in 12-15 mm dicke Scheiben schneiden, dünn mit Butter bestreichen. Blattsalat waschen und trocknen. Gebutterte Scheiben mit passend gezupften oder geschnittenen Salatblättern belegen.

2. Etwa einen TL Pastete auf jeder Scheibe verstreichen und mit Wildpreiselbeeren garnieren.

## Hinweise:

Für die Pastete kann man verschiedenste Sorten verwenden, z.B. grobe Leberpastete aus den Ardennen. Auch grobe Leberwurst ist geeignet.

Bei Einladungen vorher eine Geschmacksprobe machen.

## Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 15 min, Partygerichte, Canapés, Wurst, international

Rezept und Foto: Walter  
Stand 20.01.2023