

Rezept

Canapées mit Rote-Bete-Apfel-Tatar

Ein Rezept von Canapées mit Rote-Bete-Apfel-Tatar, am 03.06.2025

Zutaten

150 g Frischkäse	50 g Meerrettich (aus dem Glas)
Salz	1 kleiner Apfel
1 kleine Rote Bete (vakuumverpackt)	2 EL Rapsöl
1 EL Himbeeressig	Zucker
Pfeffer	6 Scheiben Toastbrot
Schnittlauch zum Garnieren	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 12 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

Zubereitung

1. Frischkäse und Meerrettich verrühren und salzen. Apfel waschen, halbieren und entkernen. Apfelhälften und Rote Bete in kleine Würfel schneiden. Beides mit Öl und Essig mischen, mit Salz, etwas Zucker und Pfeffer würzen. Toastbrot entrinden, halbieren und dick mit Meerrettich-Frischkäse bestreichen. Das Tatar darauf verteilen und mit Schnittlauch garnieren.