

## Rezept

# Ziegenkäse-Canapés

Ein Rezept von Ziegenkäse-Canapés, am 18.12.2025

## Zutaten

- |                   |  |             |   |
|-------------------|--|-------------|---|
| <b>5 - 6</b>      | große Cocktailtomaten                    | <b>2</b>    | Rollen Ziegenweichkäse (z.B. Sainte Maure; à 150 g) |
| <b>1</b>          | Baguette (ca. 300 g; ergibt 20 Scheiben) | <b>50 g</b> | weiche Butter                                       |
| <b>ca. 1 ½ EL</b> | getrockneter Oregano                     |             |   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

## Zubereitung

- 1.** Die Tomaten waschen, mit einem scharfen Messer in insgesamt 20 Scheiben schneiden, Stielansätze dabei entfernen. Die Tomaten anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Ziegenkäserollen in insgesamt 40 Scheiben schneiden.
  

---

- 2.** Das Baguette schräg in 20 Scheiben schneiden. Die Baguettescheiben dünn mit Butter bestreichen. Auf jedes Canapé dachziegelartig zuerst 1 Ziegenkäse-, dann 1 Tomaten- und schließlich wieder 1 Ziegenkäsescheibe legen. Mit je 1 Prise Oregano bestreuen und zum Servieren auf einer Platte anrichten.