

## Rezept

# Ziegenkäse-Canapés

Ein Rezept von Ziegenkäse-Canapés, am 18.12.2025

## Zutaten

- |   |  |
|---|--|
| <b>5 - 6</b> große Cockailtomaten                 | <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.