

## Apéro-Häppchen / amuse bouche mit geräuchertem Zander

Zutaten:

1 geräucherter Zanderfilet  
2 EL Creme Fraiche  
2 EL Meerrettichschaum  
1 Bund Peterli  
Vollkorn-Brotscheiben

Das geräucherte Zanderfile schräg in feine Tranchen schneiden.  
Für die Blume 2 Tranchen überlappend aneinanderlegen und aufrollen.  
Für die Canapées zurechtschneiden oder zu Röllchen rollen.  
Creme Fraiche, Meerrettichschaum und etwas fein gehackter Peterli mischen.  
Brotscheiben mit Masse dünn bestreichen und restliche Masse in Spritzbeutel füllen.

Komponente gem. Bild zusammenstellen.

