

# Bacon-Tomaten-Canapé

## Für zwei Personen

2 Scheiben Toastbrot	4 Scheiben Bacon	50 g Frischkäse
1 EL Crème fraîche	30 g getr. Öl-Tomaten	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	Salz
Pfeffer		

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und das Backblech mit Backpapier auslegen. Für den Belag getrocknete Tomaten abtropfen lassen und kleinschneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Frischkäse, Crème fraîche, Knoblauch, Kräuter und Tomaten in einer Schüssel zu einer glatten Masse verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Toastbrot entrinden und jede Scheibe kreuzweise in vier gleichgroße Quadrate schneiden. Je ein Teelöffel Creme auf ein Toastquadrat streichen.

Den Bacon quer halbieren und je eine halbe Scheibe auf den Frischkäsetoast setzen.

Toastscheiben auf das Blech geben und circa 15 Minuten backen, sodass der Bacon knusprig ist.

Die Bacon-Tomaten-Canapés auf Tellern anrichten und servieren.

Gerry Wrede am 15. Dezember 2016