Dreieck Kanapee

Üçgen Kanepe

3 EL Joghurt
1 KL Paprikapulver
1 ½ KL getrocknete Pulverminze
1 KL Olivenöl
½ KL Salz
2 Knoblauchzehe
6 Toastscheiben
Zum verzeieren:
Frische Minzeblätter

Knoblauch schälen und mit vorhandenem Salz zerstampfen.
Den Joghurt in eine Schale füllen und Olivenöl hinzugeben und mit einer Gabel gut untermischen.
In den Joghurt zerstampfte Knoblauch, Minze, rote Paprika gemahlen und gut zusammenmischen.
Die Ränder der Toastbrotscheiben herausschneiden und mit einem diyagonalen Schnitt dreieckige Scheiben zuschneiden.
Die zubereitete Kanapeezutaten auf die dreieckigen Toastscheiben schmieren.
Die Kanapees auf Servierteller legen und die Zwischenräume mit Minzeblätter verzieren.

Tipp: Die zubereitete Kanapeezutaten können in einem verschlossenen Glasbehälter im Kühlschrank aufbewahrt werden. Beim Servieren auf Brotscheiben schmieren.