



## Dreieck Kanapee

Üçgen Kanepe



3 EL Joghurt  
1 KL Paprikapulver  
1 ½ KL getrocknete Pulverminze  
1 KL Olivenöl  
½ KL Salz  
2 Knoblauchzehen  
6 Toastscheiben  
Zum verzeiernen:  
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 diagonalen 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.