

Belegte Bagels

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

4	New York Bagels	1 EL	Senf
1	Bund Dill	100 g	Lachs
100 g	Frischkäse	50 g	Oliven
100 g	Mozzarella	50 g	Cherry Tomaten
1	Scheibe Serrano Schinken	5	Scheiben Salami
	Paprikapulver		gerebeltes Basilikum
1 TL	Olivenöl		

Zubereitung

Bagels halbieren und mit verschiedenen Zutaten füllen:

Die untere Hälfte des Bagels mit Frischkäse bestreichen, mit geräuchertem Lachs belegen, Senf mit gehacktem Dill vermischen und auf dem Lachs verstreichen. Beide Hälften wieder aufeinanderlegen. Beide Bagelhälften mit Frischkäse bestreichen, eine Hälfte mit Paprikastreifen, die andere mit halbierten Oliven und Salami belegen. Beide Hälften wieder aufeinanderlegen.

Beide Bagelhälften mit Olivenöl beträufeln, die untere Hälfte mit Mozzarellascheiben und halbierten Cherry Tomaten belegen und mit Basilikum bestreuen. Die obere Hälfte mit halbierten Oliven und Sprossen belegen und beide Hälften wieder aufeinanderlegen.

Beide Bagelhälften mit Frischkäse bestreichen, die untere Hälfte mit Paprikastreifen und die obere Hälfte mit Serrano Schinken belegen. Beide Hälften wieder aufeinanderlegen.