

Rezept

Bagels mit Lachs und Käse

Ein Rezept von Bagels mit Lachs und Käse, am 28.06.2026

Zutaten

| | |
|---------------------------------|-------------------------------|
| 4 Bagels (je ca. 85 g) | 1/2 Bund Dill |
| 172 Bio-Zitrone | 100 g Magerquark |
| 40 g Salatmayonnaise | Salz |
| schwarzer Pfeffer aus der Mühle | 8 Blätter Eisbergsalat |
| 1 säuerlicher Apfel | edelsüßes Paprikapulver |
| 75 g Räucherlachs | 2 Scheiben Käse (40 g) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 652 kcal

Zubereitung

1. Die Bagels aufschneiden und tosten. Den Dill waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und hacken. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben sowie den Saft auspressen.
2. Den Magerquark mit der Salatmayonnaise, Dill, Zitronenschale und 1 TL Zitronensaft glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.
3. Die Salatblätter abwaschen und trocken schütteln, in breite Streifen schneiden. Den Apfel waschen und trocken reiben, vierteln und entkernen. Die Viertel längs in Spalten schneiden und mit dem restlichen Zitronensaft beträufeln. Mit etwas Paprikapulver bestreuen.
4. Die Bagels auf den Schnittflächen mit dem gewürzten Quark bestreichen. Mit Salat und Apfelspalten belegen, je 2 Bagels zusätzlich mit Lachs und 2 Bagels mit Käse. Die Bagels zusammensetzen.