Rezept

Lachs-Bagel

Ein Rezept von Lachs-Bagel, am 31.05.2025

Zutaten

- **150 g** Doppelrahm-Frischkäse
- **2 EL** körniger SEnf
- Pfeffer
- **4** Kürbiskern- ode Sesam-Bagel (möglichst Vollkorn)
- **2 EL** saure Sahne
- Salz
- **1** Bio-Minigurke
- **4** Kopfsalatblätter
- **150 g** Graved-Lachs in dünnen Scheiben

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN 20 MIN. | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

Zubereitung

1. Den Frischkäse mit saurer Sahne und Senf verrühren, salzen und pfeffern. Die Gurke waschen, abtrocknen und in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln.

---

2. Bagels quer halbieren, Schnittflächen mit Frischkäsecreme bestreichen. Salatblätter waschen, putzen und trocken tupfen. Je 1 Blatt auf die unteren Hälften legen. Lachs und 6 Gurkenscheiben darauf verteilen. Jeweils übrige Hälften auflegen.