

Rezept

Räucherlachs-Bagel mit Zitrone und wilden Kräutern

Ein Rezept von Räucherlachs-Bagel mit Zitrone und wilden Kräutern, am 07.08.2024

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 1 Knoblauchzehe | ½ Bio-Zitrone |
| 50 g Doppelrahmfrischkäse | Salz |
| 1 Handvoll Wildkräutersalat mit Blüten (ersatzweise Salatmix mit Kresse und Sauerampfer) | 2 Bagels (gekauft oder selbst gebacken) |
| | 100 g Räucherlachs in Scheiben |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Bagels | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 13 g F, 18 g EW, 47 g KH

Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben.

2. Frischkäse, Knoblauch, Zitronenschale und 1 Prise Salz verrühren. Die Wildkräuter verlesen, waschen und trocken schleudern.

3. Die Bagels waagrecht halbieren und im Toaster oder Kontaktgrill knusprig rösten. Dann alle Hälften mit der Frischkäsecreme bestreichen. Wildkräuter und Lachs auf den unteren Hälften verteilen, mit den oberen Bagelhälften abdecken und warm servieren.