

Rezept

Roastbeef-Bagel

Ein Rezept von Roastbeef-Bagel, am 21.07.2024

Zutaten

4	Bagels	4 EL	Remoulade
8	mittelgroße Kopfsalatblätter	2	mittelgroße Gewürzgurken
12 Scheiben	Roastbeef		Salz
	Pfeffer aus der Mühle	2 EL	kleine Kapern (Nonpareille)
2 TL	scharfer Senf		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Bagels | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. Bagels aufschneiden und toasten. Die unteren Hälften mit etwas Remoulade bestreichen. 4 Salatblätter darauf legen. Gurken in Scheiben schneiden. Gurken- und Roastbeefscheiben gleichmäßig auf den Bagels verteilen. Salzen und Pfeffer darüber mahlen. Übrige Remoulade und Kapern verrühren und auf dem Roastbeef verteilen. Mit übrigen Salatblättern bedecken. Die oberen Bagelhälften mit Senf bestreichen und darauf setzen.