

Rezept

# Roastbeef-Bagel mit Gurkenrelish

Ein Rezept von Roastbeef-Bagel mit Gurkenrelish, am 30.11.2023

## Zutaten

- |  |   |
|--|---|
| <b>1 Stück</b> Salatgurke (ca. 60 g)         | <b>2</b> kleine Gewürzgurken (aus dem Glas) |
| <b>2</b> Stängel Dill                        | <b>1/3 TL</b> Dijon-Senf                    |
| <b>1/2 TL</b> Sweet-Chili-Sauce (Asienladen) | Salz  |
| Pfeffer                                      | <b>1 Prise</b> Zucker                       |
| <b>2</b> große Kopfsalatblätter              | <b>1</b> (Sesam-)Bagelbrötchen              |
| <b>1 TL</b> Butter                           | <b>3 Scheiben</b> Roastbeef                 |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 1 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

## Zubereitung

1. Die Salatgurke schälen, längs halbieren und die Kerne herauskratzen. Das Gurkenfleisch winzig fein würfeln, ebenso die Gewürzgurken. Den Dill waschen, trocken schütteln und die Spitzen fein hacken. Alles mit Senf und Chilisauce mischen und mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Die Gurken 10 Min. ziehen lassen.
2. Inzwischen den Salat waschen und gut trocken tupfen. den Bagel halbieren und die untere Hälfte mit Butter bestreichen. 1 Salatblatt und die Roastbeefscheiben darauflegen. Das Gurkenrelish darauf verteilen und mit dem zweiten Salatblatt abdecken. Die obere Brötchenhälfte daraufklappen.