

Rezept

Roastbeef-Bagels

Ein Rezept von Roastbeef-Bagels, am 30.04.2025

Zutaten

150 g Roastbeef-Aufschnitt	1 feste Mango (ca. 300 g)
1 Beet Kresse	150 g Doppelrahmfrischkäse
2 EL saure Sahne	4 TL scharfe Chilisauce (Fertigprodukt)
Salz	Pfeffer
4 Bagels	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Das Roastbeef in Streifen schneiden. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch erst in dünnen Scheiben vom Kern, dann in Streifen schneiden. Kresse vom Beet schneiden.

2. Den Frischkäse mit der sauren Sahne und Chilisauce cremig rühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Die Bagels aufschneiden und nach Belieben leicht tosten, auf beiden Seiten mit dem Frischkäse bestreichen. Roastbeef und Mango mischen, auf die Bagel-Unterseiten legen. Kresse darauf verteilen. Bagel-Oberseiten darauflegen.