

Rezept

Scamorza-Bagel

Ein Rezept von Scamorza-Bagel, am 18.04.2025

Zutaten

100 g Doppelrahm-Frischkäse	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer
1-2 TL Zitronensaft	1/2 rote oder gelbe Paprikaschote
2 getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten (Glas)	80 g geräucherter Scamorza-Käse
2 Vitalkorn- oder Sesam-Bagels	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 605 kcal

Zubereitung

1. Den Frischkäse mit dem Olivenöl und Zitronensaft cremig rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Paprikaschoten putzen, waschen und in sehr kleine Würfel schneiden. Die Tomaten abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. Paprika und Tomaten unter die Frischkäsecreme rühren.
2. Den Scamorza nach Belieben entrinden und in dünne Scheiben schneiden. Die Bagels aufschneiden, die Schnittflächen nach Wunsch tosten und mit dem Gemüse-Frischkäse bestreichen. Die Käsescheiben auf die Unterseiten legen und die Bagel-Deckel auflegen.