

## Rezept

# Scamorza-Bagel

Ein Rezept von Scamorza-Bagel, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>100 g</b>	Doppelrahm-Frischkäse	<b>1 EL</b>	Olivenöl
	Salz		Pfeffer
<b>1-2 TL</b>	Zitronensaft	<b>1/2 rote oder gelbe</b>	Paprikaschote
<b>2</b>	getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten (Glas)	<b>80 g</b>	geräucherter Scamorza-Käse
<b>2</b>	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 toasten und mit dem Gemüse-Frischkäse bestreichen. Die Käsescheiben auf die Unterseiten legen und die Bagel-Deckel auflegen.