

Rezept

Zweierlei Käse-Bagels

Ein Rezept von Zweierlei Käse-Bagels, am 29.06.2026

Zutaten

4 Bagels (à ca. 85 g, oder Baguettebrötchen)	200 g fettarmer Frischkäse (5 %Fett)
einige Salatblätter (z.B. Frisée oder Eichblatt)	1 rolle Harzer Käse (200 g)
1 kleine rote Zwiebel	1 TL Kümmelsamen
Pfeffer aus der Mühle	2 Scheiben würziger Käse (z.B. Bergkäse, à ca. 200 g)
4 Radieschen	edelsüßes Paprikapulver

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 713 kcal

Zubereitung

1. Die Bagels aufschneiden und nach Belieben toasten. Alle acht Hälften mit dem Frischkäse bestreichen. Die Salatblätter waschen und trocken tupfen, eventuell etwas kleiner zupfen und auf den Bagels verteilen.
2. Den Harzer Käse in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen, erst in Scheiben schneiden, dann in Ringe teilen. Zwei der unteren Bagel-Hälften mit Harzer und Zwiebelringen belegen und mit Kümmel und Pfeffer bestreuen. Dann die oberen Hälften daraufsetzen und leicht andrücken.
3. Die Käsescheiben auf die restlichen unteren Bagel-Hälften legen. Die Radieschen putzen, gut waschen und in dünne Scheiben schneiden. Auf dem Käse verteilen und mit Paprikapulver würzen. Die oberen Bagel-Hälften daraufsetzen und leicht andrücken.