

Rezept

Zweierlei Käse-Bagels

Ein Rezept von Zweierlei Käse-Bagels, am 17.06.2025

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 1TL 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.
- 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.