

Meerrettich-Lachsbagel

Zutaten für 2 Personen

Zubereitungszeit 15 Minuten

Schwierigkeit normal

Zutaten

2 Sesam-Bagel
100 g Frischkäse
4 TL Meerrettich Würzöl
1 Prise Salz und Pfeffer
1 EL Honig
100 g Räucherlachs
30 g Kresse
120 g Cashewkerne oder
Walnusskerne
2 Frische Feigen



Zubereitung

Friskäse mit Meerrettich Würzöl, Honig, Salz und Pfeffer mit dem Stabmixer zu einer gleichmäßigen Creme pürieren. Bagel halbieren, für wenige Minuten im Ofen oder Toaster anrösten und mit der Meerrettich Creme bestreichen. Den Räucherlachs gleichmäßig auf den Bagelhälften verteilen und mit Kresse bestreuen. Die Feigen waschen, in dünne Scheiben schneiden und mit gehackten Walnüssen auf dem Bagel verteilen.