Bagel-Sandwich mit Lachs

Bei diesem gesunden, leckeren Rezept darf man ruhig öfter zugreifen! Bagel-Sandwich mit Lachs und Frischkäse, natürlich mit frischem Salat.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min

Zutaten

250 g	Frischkäse
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Spritzer	Zitronensaft
12 Blätter	Salat
8 Stk.	Sesambagels
350 g	Räucherlachs

Zubereitung

1. Für das **Bagel-Sandwich mit Lachs** zuerst die Sesam-Bagels quer durchschneiden. Den Frischkäse in eine Schüssel geben, mit etwas Zitronensaft, Pfeffer und Salz mischen und alle Zutaten gut verrühren. Noch einmal abschmecken.

2. Die Salatblätter abzupfen, gründlich waschen, putzen und trocknen. Lachsscheiben halbieren. Die Frischkäsecreme auf die Unterseiten der Bagels streichen. Salatblätter darauf platzieren. Zum Schluss mit Räucherlachs belegen. Die Oberseiten der Bagels aufsetzen und servieren.

Tipp

Für die Bagel-Sandwiches mit Lachs kann man auch Mohn-Bagels verwenden. Die Salatgarnitur lässt sich mit Tomatenscheiben ergänzen, die Frischkäsemasse mit gehacktem Schnittlauch.