

Lachs-Bagel

Der Lachs-Bagel mit Frischkäse und Wildlachs schmeckt bereits zum Frühstück. Aber auch zur Jause oder als Snack ist das einfache Rezept beliebt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

2 Stk. Bagel
75 g Fettarmer Frischkäse
1 Handvoll Dill (frisch gehackt)
<u>Salz und Pfeffer</u>
75 g Wildlachs (kalt geräuchert)
Nach Belieben Zwiebelring
Nach Belieben <u>Kapern</u>
1 Spritzer Frischen Zitronensaft

Zubereitung

1. Die Bagels waagrecht aufschneiden und die untere Seite mit Frischkäse bestreichen. Mit frisch gehacktem Dill bestreuen, salzen und pfeffern.
2. Den geräucherten Wildlachs darauf verteilen. Je nach Belieben mit Zwiebelringe und Kapern garnieren und mit einem Spritzer Zitronensaft beträufeln.
3. Den köstlichen **Lachs-Bagel** auf Teller anrichten und genießen.

Tipp