

Räucherlachs-Bagels

Die Räucherlachs-Bagels sind ein wunderbarer Snack. Das Rezept für die kalten Brötchen gelingt mit wenig Aufwand.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

6 Stk.	Sesambagels
200 g	Räucherlachs (in Scheiben)
200 g	Friskäse
	Salz und Pfeffer
1 Spritzer	Zitronensaft
1 Handvoll	Dill (frisch, gehackt)

Zubereitung

1. Die **Räucherlachs-Bagels** sind rasch zubereitet. Dazu die Bagels aufschneiden, die Unterseiten mit Friskäse bestreichen, Salz und Pfeffer.
2. Den Räucherlachs darüber verteilen, mit einem Spritzer Zitronensaft beträufeln und abschließend mit frisch gehacktem Dill garnieren. Den Deckel leicht andrücken, servieren und genießen.

Tipp

Zum Räucherlachs-Bagel eine Glas Prosecco oder Sekt reichen.