

Tomaten-Mozzarella Bagel

Der Tomaten-Mozzarella Bagel eignet sich perfekt als Snack zwischendurch für das Büro. Mit diesem Rezept ist er einfach und raffiniert zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

| | |
|----------|----------------------------|
| 2 Stk. | Sesambagels |
| 130 g | Mozzarella |
| 2 Stk. | Tomaten |
| 1 Schuss | Olivenöl |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |

Zubereitung

1. Für die Zubereitung des Tomaten-Mozzarella Bagels die Paradeiser und den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Die Bagels aufschneiden und beide Seiten mit Olivenöl beträufeln.
2. Die Paradeiser und Mozzarella Scheiben im Kreis überdeckend auf die Unterseite des Bagels legen, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Den Deckel vom Bagel wieder aufsetzen.
3. Fertig ist eine frische Zwischenmahlzeit, die in Frischhaltefolie eingewickelt, auch den Weg ins Büro gut übersteht.

Tipp

Verschiedene, aromatisierte Olivenöle bringen noch mehr Raffinesse in den Tomaten-Mozzarella Bagel. So passen zum Beispiel Knoblauch-, Basilikum- oder scharfes Peperoni-Öl gut zum Bagel.