



Rezepte aus der Behr Küche

Cream Cheese Bagels mit Bunten Salaten



Zutaten für 2 Personen

Für die Bagels:

4 große Blätter Bunte Salate (z. B. Lollo Rosso und Lollo Bionda oder grüner und roter Eichblattsalat)

4 EL Frischkäse

1 große Tomate

½ Avocado

½ rote Zwiebel

2 Bagels

Für das Honig-Senf-Dressing:

1 EL Honig

1 EL mittelscharfer Senf

1 EL Weißweinessig

1 EL Rapsöl

Salz

Chiliflocken

Zubereitung:

Zuerst das Dressing zubereiten. Dazu Honig, Senf, Weißweinessig und Rapsöl miteinander verrühren und mit Salz und Chiliflocken abschmecken.

Die Salatblätter abzupfen, waschen und trockenschleudern. Die Tomate waschen und in Scheiben schneiden. Die Avocado ebenfalls in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden.

Die Bagels quer halbieren. Nun die unteren Hälften zuerst mit Frischkäse bestreichen, mit Salat belegen und das Dressing darüber träufeln. Dann nacheinander mit den Tomaten- und Avocadoscheiben sowie den Zwiebelringen belegen und zum Schluss die oberen Bagelhälften wieder darauf geben.

Guten Appetit!