

# Bagel mit feiner Lachscreme

Fisch-Gerichte » Lachs-Gerichte

## Zutaten (4 Personen)

- » 2 Stiele Dill
- » 1 Zwiebel(n)
- » 200g Frischkäse (Doppelrahm)
- » 1EL Lachscreme
- » weißer Pfeffer
- » 2 Spritzer Zitronensaft
- » 1/2TL Meerrettich
- » 4 Sesam- Bagel(s)
- » 4 Salatblatt/ -blätter
- » 4 Scheiben Lachs (geräuchert)
- » evtl. Forellenkaviar

## Bewertung



### **Beschaffung**

guten Supermarkt



### **Kosten**

6-10€



### **Zubereitungszeit**

bis 30min

## Zubereitung

1. Dill fein hacken. Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Frischkäse mit Dill, Zwiebelwürfeln und Lachscreme glatt verrühren. Mit Pfeffer, Zitronensaft und Meerrettich pikant abschmecken.

2. Bagels waagrecht halbieren. Salatblätter waschen und trockentupfen. Die untere Brötchenhälfte mit je einer Scheibe geräuchertem Lachs und einem Salatblatt belegen. Die Lachscreme gleichmäßig darauf verteilen. Brötchendeckel darauf setzen. Nach Belieben etwas Forellenkaviar dazu servieren.

Nährwerte: 520 kcal/E21g/F23g/KH53g pro Portion

angelegt am: 29.10.2003

Rezept-Nr: 659

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke