



# Lox 'n' Cream Cheese Bagel

Zeit gesamt  
10min

Zubereitungszeit  
10min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Frühlingszwiebeln	0.5 Bund
Kapern	2 TL
Frischkäse, natur	125 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Honig	0.5 TL
Bagel	4 St.
Räucherlachs	200 g
Kresse	30 g

## Zubereitung

1. Frühlingszwiebeln waschen, Wurzelenden entfernen und leicht schräg in feine Ringe schneiden. Kapern abtropfen lassen und grob hacken. In einer Schüssel Frischkäse, Kapern und Frühlingszwiebeln vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.
2. Bagels aufschneiden und nach Belieben im Toaster leicht rösten. Schnittflächen mit der Frischkäsecreme bestreichen. Lachsscheiben auf den Unterseiten verteilen. Kresse abschneiden, darauf verteilen, Bagel-Oberseiten daraufklappen und servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	358 kcal		
Kohlenhydrate	53 g	Ballaststoffe	5 g
Eiweiß	23 g	Fette	6 g