

## Lox 'n' Cream Cheese Bagel

Zeit gesamt
10min



Zubereitungszeit 10min





## Zutaten

für 4 Portionen

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

## Zubereitung

- 1. Frühlingzwiebeln 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	52 g
Eiweiß	23 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	6 g