

LACHS-AVOCADO BAGEL

Lachs-Avocado Bagel

Wenn ich die Auswahl habe nehme ich gerne einen Bagel mit Lachs und Guacamole. Den letzten hatte ich in New York und das ist schon wieder sooo lange her. Also wird nicht lange gezögert, einer der Frühstücksbagel wurde entsprechend belegt. Die Pinienkerne haben das Ganze noch ein bissl aufgepeppt.



Zutaten für 1 Bagel:

1 Bagel, z.B. diesen hier

2 Scheiben Räucherlachs

1/2 EL Frischkäse

1/2 Avocado

1 Schalotte

1 Spritzer Limettensaft

Pfeffer & Salz

1 EL Pinienkerne

2-3 Scheiben Tomate

Zubereitung:

Den Bagel aufschneiden und den Boden dünn mit Frischkäse bestreichen. Den Lachs darauf platzieren und die sehr dünn aufgeschnittenen Tomatenscheiben darauf legen.

Die Avocado mit der Gabel zerdrücken und die Schalotte sehr fein hacken. Mit Pfeffer, Salz und Limettensaft abschmecken und die leicht angerösteten Pinienkerne unterheben. Die Guacamole großzügig auf dem Deckel verteilen und den dann beherzt umdrehen und auf dem fertig belegten Boden etwas festdrücken.

Vor dem Essen am besten vorsichtig halbieren.

Lasst es euch schmecken!

