

# PUTE-MANGO BAGEL MIT HONIG UND SENF

## PUTE-MANGO BAGEL MIT HONIG UND SENF

Vor ein paar Tagen gab es einen Parmaschinken-Parmesan-Bagel so wie ich ihn immer gerne esse - diesmal habe ich ein wenig experimentiert. Ein Frischkäseaufstrich mit Honig und Senf, Baby-Spinat als Salat, dann Putenwurst und Mango für das Sommerfeeling. Das Ergebnis ist dieser leckere Puten-Mango Bagel. Jetzt wäre nur etwas mehr Sonne für das Foto schön gewesen...



### Zutaten pro Bagel:

1 Mehrkornbagel

2 EL Frischkäse

2 TL Kräutersenf

1 TL Honig

Pfeffer

1 Hand voll Baby-Spinat

4 Putenwursttaler

1/2 Mango

### Zubereitung:

Ich mixe den Frischkäse mit dem Kräutersenf und dem Honig bis eine glatte Crème entsteht. Die würze ich mit etwas Pfeffer, damit ist der Aufstrich schon fertig.



Die Bagels 4 Minuten aufbacken, aufschneiden und beide Hälften mit der Honig-Senf-Crème bestreichen. Den Boden belege ich mit Baby-Spinat.



Darauf kommt die gefaltete Putenwurst...



... und darauf kommen ein paar Scheiben dünn aufgeschnittene Mango.



Den Deckel aufsetzen und etwas andrücken.

Fertig!

