

# TOSKANA BAGEL

## TOSKANA BAGEL

Nach dem Lachs-Avocado Bagel und dem Bagel mit Hähnchensalat war Bagel Nummer 3 aus unserer ersten Bagel Euphorie-Phase eine ganz schlichte Kombination aus Frischkäse, Salami und eingelegten Tomaten. Mein Fazit: weniger kann oft mehr sein, der Kringel war gleichzeitig frisch und aromatisch!



### Zutaten für 1 Toskana Bagel:

1 Bagel, z.B. diesen hier

2 Scheiben gute Salami, hier Toskana-Salami

2 EL Frischkäse

3 getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten

4-5 Scheiben Gurke

etwas Pfeffer

### Zubereitung:

Den Bagel aufschneiden und sowohl Boden als auch Deckel großzügig mit Frischkäse bestreichen. Dann zuerst die Salami, gefolgt von den Gurkenscheibchen und den getrockneten Tomaten auf dem Boden platzieren. Mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen, den Deckel aufsetzen und den Toskana Bagel direkt verputzen oder einfach mitnehmen.

Hab ich zuviel versprochen?

