

# BAGEL MIT MOZZARELLA UND PARMASCHINKEN

## BAGEL MIT MOZZARELLA UND PARMASCHINKEN

Als Mittagssnack oder schnelles Abendessen sind Bagel eine super Sache. Ich habe euch ja schon hier beim [New York Bagels](#) Basisrezept schon erzählt, dass im Buch [Homemade Bagels\\*](#) eine Menge tolle Rezepte und Ideen stecken und dieses hier gehört auf jeden Fall dazu. Bei den Kräutern für die Ziegenfrischkäsecreme habe ich ein bisschen variiert und es macht auf jeden Fall Sinn nur die Kräuter im Mixer zu zerkleinern und sie dann mit der Gabel unter den Frischkäse zu heben - wenn man die Ziegenfrischkäse mit in den Mixer gibt wird das Ganze zu flüssig. Wie auch immer, der Bagel ist super lecker und werden bei uns ganz sicher noch öfter auf den Tisch kommen!



## ZUTATEN FÜR 2 BAGELS MIT MOZZARELLA UND PARMASCHINKEN:

2 Bagels, zum Beispiel nach diesem Rezept

80g Ziegenfrischkäse

1/2 Bund Schnittlauch

1/2 Bund Petersilie

1 kleines Bund Basilikum

1 EL Limettensaft

1 kleiner Büffelmozzarella

30g (ca. 4 Scheiben) Parmaschinken

Pfeffer & Salz

## ZUBEREITUNG:

Schnittlauch, Petersilie und Basilikum klein hacken und zusammen mit dem Limettensaft in einem kleinen Mixer fein mixen. In einer kleinen Schüssel mit dem Ziegenfrischkäse verrühren. Die Deckel und Böden der Bagels aufschneiden und großzügig mit der Ziegenfrischkäsecreme bestreichen.



Die Bagels mit dem Parmaschinken und dem dünn aufgeschnittenen Mozzarella belegen. Ich lege den Mozzarella über und unter den Parmaschinken.



Die Deckel aufsetzen und die Bagels frisch und lecker auf den Tisch stellen.

Greift zu und lasst es euch schmecken!

