

PARMA-PARMESAN-BAGEL MIT RUCOLA UND TOMATIGEM FRISCHKÄSE

PARMA-PARMESAN-BAGEL MIT RUCOLA UND TOMATIGEM FRISCHKÄSE

Dieser Bagel ist nachgebaut - von meinem ultimativen Lieblingsbagel, dem Parme Sano bei Bagel Brothers in Leipzig. Ok, ich fahre nicht wegen dem Bagel nach Leipzig sondern bin dort alle paar Wochen mal beruflich unterwegs - aber wenn ich dort bin hole ich mir für die Mittagspause immer diesen Bagel... ich kann einfach nicht anders. Jetzt war es an der Zeit ihn mal selber zu machen. Einen Oregano-Parmesan Bagel habe ich zwar nicht, der wurde durch einen 4-Korn Bagel ersetzt, aber den Rest habe ich verdammt gut hinbekommen...



Zutaten für 2 Personen:

80g Frischkäse

1 TL getrockneter Oregano

1 EL Tomatenmark

Pfeffer & Salz

2 Bagel

6 Scheiben Parmaschinken

2 Hand voll Rucola

50g Parmesankäse

Zubereitung:

Ich gebe den Frischkäse in ein Schälchen und rühre das Tomatenmark, den Oregano, Pfeffer und Salz ein. So lange rühren bis das Tomatenmark und der Frischkäse sich zu einer glatten Crème verbunden haben. 10 Minuten ziehen lassen.



Die Bagels 4 Minuten bei 200°C im Ofen aufbacken. Aufschneiden und sowohl den Boden als auch den Deckel großzügig mit dem tomatigen Frischkäse bestreichen. Den Boden mit 1 Hand voll Rucola pro Bagel belegen.



Für jeden Bagel brauche ich 3 Scheiben Parmaschinken. Die werden dann leicht überlappend kreisförmig auf dem Rucola platziert. Vom Parmesan ein paar große Späne abhobeln und auf dem Schinken verteilen.



Den Deckel aufsetzen und leicht andrücken.



Je nach Lust und Laune kann man den Bagel jetzt halbieren, dadurch kann man ihn etwas leichter essen, oder man beißt einfach herzhaft hinein.

Schmeckt wie das Original – ich bin glücklich und zufrieden!

