

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: Unsplash (Beispielfoto)



Bagel mit Cream Cheese und Lachs

Es ist kein reines Kindercafe, sondern ein Generationencafe. Das ist den Betreibern des Cafe Bloom im Wiener Nordbahnhofviertel besonders wichtig. Neben einem Spielbereich gibt's auch einen für Erwachsene, die dort gemeinsam mit den Kindern essen können.

Zutaten

- 2 frische Bagels (z. B. Plain oder Sesam)
- 150 g Frischkäse (Cream Cheese, natur)
- 150 g Räucherlachs (in Scheiben)
- 1 kleine rote Zwiebel, in sehr feine Ringe geschnitten
- Ein paar Zweige frischer Dill
- Etwas Kapern (nach Geschmack)
- Ein Spritzer frischer Zitronensaft
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Die Bagels halbieren und im Toaster oder im Ofen kurz aufbacken, bis sie leicht knusprig sind.

Die Innenseiten der warmen Bagelhälften großzügig mit dem Frischkäse bestreichen.

Den Räucherlachs gleichmäßig auf den unteren Bagelhälften verteilen.

Die roten Zwiebelringe und optional ein paar Kapern auf dem Lachs anrichten.

Mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer, ein paar Spritzern Zitronensaft und frischem Dill garnieren.

Die obere Bagelhälfte aufsetzen, leicht andrücken und sofort genießen.