

Gefüllte Bagels



Zutaten für 4 Personen

16 Bagels

16 kleine Gurke(n)

480 g Lachs

16 Radieschen

Frische Kräuter

Henkell Trocken Sekt

Friskäse Aufstrich

Anleitung

Ob zum Feiern oder einfach für einen luxuriösen Start in den Tag - ein Sektf Frühstück ist immer eine gute Idee. Und wenn es um prickelnden Genuss geht, gibt es kaum etwas Besseres als den Henkell

Piccolo Trocken Sekt. Kombiniert mit gefüllten Bagels wird dieses Frühstück zu einem unvergesslichen Geschmackserlebnis. Bagels sind ein beliebtes Frühstücksgebäck und bieten eine vielseitige Basis für kreative Füllungen. Für unser Sektf Frühstück haben wir uns für eine erfrischende und gesunde Kombination entschieden.

So geht's:

Beginne mit der Zubereitung der Bagels: Schneide diese auf und toaste sie leicht, bis sie goldbraun sind. Wir bereiten nun die Füllungen vor: Schneide die Gurke, Avocado, Radieschen und den Lachs in dünne Scheiben. Streiche die untere Hälfte des Bagels mit einem Frischkäse Aufstrich, verteile die Radieschen und lege dann die dünnen Lachscheiben darauf. Anschließend die aufgeschnittene Avocado und Gurken darauflegen und noch mit frischen Kräutern deiner Wahl garnieren und nach Belieben würzen. Zuletzt noch die gefüllten Bagels mit der oberen Bagelhälfte abdecken und leicht zusammendrücken.

Serviere die gefüllten Bagels zusammen mit einem gekühlten Henkell Piccolo Sekt Trocken. Die erfrischende Säure des Sekts harmoniert perfekt mit der Cremigkeit der Avocado, dem würzigen Lachs und der Frische der Gurken. Cheers!