

Bagels mit Avocado und Gurke

Jetzt läuft alles rund.

Er ist ein echter Allrounder, der mit allen möglichen Belagsvarianten harmonisch auskommt.

Für besondere Geschmacksmomente zusätzlich mit Radieschen, Rauchlachs, Kresse oder Sprossen belegen.

Zutaten

4 Bagels

Avocadocreme

1 Avocado
1 Knoblauchzehe
1 EL Limettensaft
Salz, Pfeffer

Belag

2 Snackgurken
1 rote Zwiebel

Minzpesto

50 g Minze
3 EL Olivenöl
1 EL Limettensaft
Salz

Zubereitung

Etwa 25 Minuten

1 Avocado halbieren, den Stein entfernen, das Fruchtfleisch aus den Schalen lösen und mit den restlichen Zutaten in einen Mixbecher geben, fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Für den Belag die Gurken in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Minze fein hacken und mit Öl, Limettensaft und Salz verrühren.

3 Die Bagels aufschneiden und die Schnittflächen mit der Avocadocreme bestreichen. Mit Gurke und Zwiebel belegen. Minzpesto darüberträufeln. Die oberen Hälften darauflegen.

Tipp

Laugenbrötli anstatt Bagels verwenden.

