



Pulled Lachs BAGEL

3 PERSONEN



CA. 30 MIN.-ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN

ZUBEREITUNG

300 g Lachs
 200 g Kerniger Frischkäse
 3 Bagel
 3 TL Meerrettich aus dem Glas
 2 EL Teriyaki Sauce
 2 EL Ahornsirup
 Salz & Pfeffer
 3 Zitronen
 2 Äpfel in Ringe geschnitten
 Frische Kresse
 Pflücksalat
 1 EL Zitronensaft
 3 EL Olivenöl
 1 Spritzer Senf
 3 TL Ahornsirup

1. Den Lachs mit Teriyaki Sauce bestreichen und in der Pfanne backen oder auf einem Bett aus 2 in Scheiben geschnittenen Zitronen grillen.
2. Den gegarten Lachs mit Hilfe von zwei Gabeln auseinanderzupfen und warm stellen.
3. Die Apfelscheiben mit Ahornsirup beträufeln und in der Pfanne backen.
4. Den Kernigen Frischkäse mit Meerrettich und etwas Pfeffer mischen.
5. Aus 1 EL Zitronensaft, 3 EL Olivenöl, 3 TL Ahornsirup, Senf, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen indem alle Zutaten mit einem Schneebesen verrührt werden.
6. Zum Servieren die Unterseite des Bagels mit der Frischkäsecreme bestreichen und die Apfelscheiben auflegen und den Lachs darauf geben, mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer bestreuen. Abschließend den Pflücksalat und die Kresse hinzufügen und die Vinaigrette darauf verteilen.

DAS REZEPT ENTSTAND IN FREUNDLICHER ZUSAMMENARBEIT MIT SCHNELLMALGEKOCHT WWW.SCHNELLMALGEKOCHT.DE.



/bayernlandeg



/bayernland_eg

