

TIPP: Schmeckt auch super mit Basilikum und getrockneten Tomaten.



Schafskäse Bagel mit Minze und Schwarzkümmel

Für 10 Bagel:
.....

10 Bagel mit Sesam, Art. 758

2 ½ Bund Minze

500 g Joghurt, stichfest

500 g Schafskäse

5 EL Schwarzkümmel
.....

- 1 1 Stunden auftauen lassen oder bei 220°C für ca. 4 Minuten erwärmen.
- 2 Die Minze waschen und trocken tupfen. Dann die Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. 1 TL der Minze zur Seite stellen, den Rest mit dem Joghurt in eine kleine Schüssel geben.
- 3 Den Schafskäse mit einer Gabel zerdrücken und mit der Joghurtmasse glattrühren.
- 4 Bagels halbieren, mit der Schafskäsecreme bestreichen und mit Schwarzkümmel bestreuen. Mit der übrigen Minze garnieren, zusammenklappen und servieren.