CREAM CHEESE THUN-VISCH BAGEL

ZUTATEN

4 PORTIONEN | 10 MIN | EINFACH

1 Glas Garden Gourmet Thun-Visch

4 Radieschen

1 Gurke

1 Bund Dill oder Schnittlauch

1 TL Kapern

4 Bagel Brötchen

1 Packung veganer Frischkäse

Genieße den Geschmack der veganen Garden Gourmet Vuna Frischkäse-Bagels. Cremig und geschmackvoll, ein perfekter pflanzlicher Genuss auf einem neuen Bagel.

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Thun-Visch auf den Bagels verteilen

Die frisch gebackenen Bagels der Länge nach halbieren und die Hälften großzügig mit Frischkäse bestreichen. Vuna darauf verteilen.

2. Servieren!

Mit einem Sparschäler dünne Bänder von der Gurke schälen und die Radieschen in Scheiben schneiden. Die Gurkenbänder auf der Vuna verteilen und mit den Radieschen, Kapern und grob gehacktem Dill und/oder Schnittlauch garnieren.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE