

PRODUKTE 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. Diese Bagels bieten eine cremige und geschmackvolle vegane Variante, die perfekt auf einem frischen Bagel zur Geltung kommt. Der frische, pflanzliche Frischkäse sorgt für einen köstlichen Genuss, der ideal für ein leichtes Frühstück oder einen Snack zwischendurch ist.

TIPPS**Frische Zutaten verwenden**

Verwende frische Zutaten, um den bestmöglichen Geschmack und die beste Textur zu erzielen.

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**