



Bagel mit Walnusscreme



Zubereitungszeit:
ca. 20 Minuten

Zubereitung:

1. Für die Walnusscreme die Walnüsse fein hacken. Zitronenmelisse waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Frischkäse mit Milch und etwas Salz verrühren. Walnüsse und Melisse zufügen und miteinander vermischen.

2. Bagels quer halbieren. Die Salatblätter waschen und abtupfen. Staudensellerie waschen und in feine Scheiben schneiden. Mango schälen, Stein entfernen und das Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Bagels mit Frischkäse, Salat, Staudensellerie und Mangospalten füllen.

Zutaten für 4 Portionen :

100 g kalifornische Walnüsse
1 Topf Zitronenmelisse
200 g Frischkäse
5 EL Milch
Salz
4 Bagels
einige Blätter Lollo bianco
100 g Staudensellerie
1 reife Mango