Party Bagel

mit Traditions-Beinschinken

Was du dazu benötigst

400g Traditions-Beinschinken
450g Sauerrahm
200g Frischkäse
300g Cheddar
4 Frühlingszwiebel
2 TL Chilisauce
4 Bagels
Etwas Schnittlauch
Etwas Salz & Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Sauerrahm und den Frischkäse mit dem Handmixer verrühren.

Den Traditions-Beinschinken in kleine Würfel schneiden, den Cheddar grob reiben und die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden.

Schinken, Cheddar sowie Frühlingszwiebel zur Sauerrahm-Frischkäse-Mischung geben, mit Chili-Sauce verfeinern und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Bagels halbieren und das Innere aushöhlen. Das Brotinnere in kleine Stücke brechen und unter die Fülle heben.

Die Masse in die Bagels füllen und im Backrohr auf der mittleren Schiene für rund 30 Minuten backen.

Die goldbraun gebackenen Party-Bagels aus dem Ofen nehmen, etwas überkühlen lassen und mit geschnittenem Schnittlauch bestreuen.

Tipp

Die Fülle kann auch auf ein Baguette gestrichen werden.

Portionen

4 Portionen

Dauer

50 Minuten
Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Kochzeit: 30 Minuten

Level

Einfach