

Der Cream Cheese Bagel

SNACK-REZEPT

Rezeptur für 1 Portion:

Rezept-Nr.: 20.006

| Menge | Produkt | Zubereitung |
|---------|------------------------|---|
| 1 Stück | Malzkorn Bagel | waagrecht aufschneiden, so dass die obere Hälfte 1/3 und die untere Hälfte 2/3 ergeben. Die untere Hälfte mit |
| 40 g | Kräuterfrischkäse | bestreichen, mit |
| 5 g | Schnittlauch | fein geschnitten, bestreuen und mit |
| 35 g | Radieschen in Scheiben | belegen, die obere Hälfte mit |
| 10 g | Kräuterfrischkäse | bestreichen und Deckel leicht schräg nach hinten auflegen. |



Baker & Baker

The Foodservice Bakery

Der Lox Bagel

SNACK-REZEPT

Rezeptur für 1 Portion:

Rezept-Nr.: 20.007

| Menge | Produkt | Zubereitung |
|---------|-----------------------------------|---|
| 1 Stück | Sesam Bagel | waagrecht aufschneiden, so dass die obere Hälfte 1/3 und die untere Hälfte 2/3 ergeben. Die untere Hälfte mit |
| 10 g | Frischkäse | bestreichen, |
| 30 g | Räucherlachs in Scheiben | darauf legen und mit |
| 12 g | roten Zwiebeln (in feinen Ringen) | belegen, die obere Hälfte mit |
| 5 g | Frischkäse | bestreichen und Deckel auflegen. Nach Wunsch mit |
| 2 g | Dill | garnieren. |



Baker & Baker

The Foodservice Bakery

Der Turkey-Taste Bagel

SNACK-REZEPT

Rezeptur für 1 Portion:

Rezept-Nr.: 20.008

| Menge | Produkt | Zubereitung |
|---------|---|---|
| 1 Stück | Sprossen Bagel | waagrecht aufschneiden, so dass die obere Hälfte 1/3 und die untere Hälfte 2/3 ergeben. Die untere Hälfte mit |
| 10 g | Mayonnaise | bestreichen, mit |
| 10 g | Rucola | anrichten und mit |
| 50 g | Truthahnaufschnitt in dünnen Scheiben | belegen und mit |
| 20 g | Mango in Scheiben (oder Mandarinen-Spalten) | belegen und mit |
| 5 g | Rote-Beete-Sprossen | garnieren. Die obere Hälfte mit |
| 10 g | Honigsenf | bestreichen, Deckel auflegen. |



Baker & Baker

The Foodservice Bakery

Der Caprese Bagel

SNACK-REZEPT

Rezeptur für 1 Portion:

Rezept-Nr.: 20.010

| Menge | Produkt | Zubereitung |
|---------|-----------------------|---|
| 1 Stück | Natur Bagel | waagrecht aufschneiden, so dass die obere Hälfte 1/3 und die untere Hälfte 2/3 ergeben. Die untere Hälfte mit |
| 10 g | Butter | bestreichen, im Wechsel mit |
| 35 g | Mozarella in Scheiben | und |
| 40 g | Tomaten in Scheiben | belegen und mit |
| 5 g | frisches Basilikum | garnieren, die obere Hälfte mit |
| 10 g | Pesto | bestreichen und den Deckel leicht schräg nach hinten auflegen. |



Baker & Baker

The Foodservice Bakery