

## Heringschmaus-Bagel



**Brunch**  
Rezeptart



**20 Minuten**  
Zubereitung



**leicht**  
Schwierigkeit



### Zutaten für 2 Portionen

2 Bagels  
geräucherter Hering  
roter Zwiebel  
1 Ei, hartgekocht  
Salatblätter  
Sprossen (zB Radieschen)

#### Remoulade:

1 EL Apfelmus  
2 EL Mayonnaise  
2 EL Naturjoghurt  
1 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
½ TL scharfer Senf  
2 Stk. Delikatess-Gurkerl  
4-6 Stk. Kapern  
30 g Zwiebel fein gehackt  
1 TL Dill, fein gehackt  
1 EL Petersilie, fein gehackt  
Zitronensaft  
Salz  
Pfeffer

### Zubereitung

Zuerst die Remoulade zubereiten, dafür Gurkerl und Kapern fein hacken, mit restlichen Zutaten vermengen und mit Zitronensaft, Salz bzw. Pfeffer abschmecken. Hart gekochtes Ei schälen und in Scheiben schneiden, ebenso die Zwiebel. Salatblätter waschen, abtrocknen und in Stücke reißen. Bagel durchschneiden, Unterseite zuerst mit etwas Remoulade bestreichen, dann mit Fischstücken, Zwiebelringen, Ei, Salat und Sprossen belegen und mit etwas mehr Remoulade vollenden. Zusätzlich kann Tomatensaft serviert werden, der das Gericht geschmacklich wunderbar ergänzt.

**Tipp:** Hervorragend dazu passen unsere Kürbiskernöl-Bagels mit Champignons und Dille im Teig (eignen sich gut zum Einfrieren und Aufbacken).

**Rezept von Theresia Fastian, [www.fastian.at](http://www.fastian.at) / Foto: Stefan Kristoferitsch**