

Bagel mit gebratenem Kasseler

Zutaten

- 4 Scheiben Hähnchen-Kasseler
- 2 Bagels
- 2 kleine Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 2 Scheiben Gouda
- 1 Frischer grüner Blattsalat
- 4 Scheiben frische Gurke
- 3 EL. Creme fraiche
- 1 EL. Öl



Zubereitung

Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Das Öl in der Pfanne erhitzen und das Kasseler mit den Zwiebeln kurz von jeder Seite anbraten.

Die Bagels aufschneiden, dünn mit der Butter (Margarine) bestreichen und nach belieben mit dem Blattsalat belegen.

Die Tomaten und Gurken in Scheiben schneiden. Den Bagel mit einer gebratenen Kasseler Scheibe und den Zwiebeln belegen und eine Scheibe Käse darauf legen.

Je zwei Scheiben Tomate und Gurke darauf stapeln und nach Geschmack die obere Hälfte des Bagels mit Creme fraiche bestreichen und zuklappen.