



ROUGETTE Cremiger Grillkäse auf Laugenbagels mit Räucherlachs und Sommerdip

Zutaten für 2 Personen

Für die Laugenbagels:

1 ROUGETTE Cremiger Grillkäse Kräuter

2 x 90 g (Sorte nach Wahl)

500 g Dinkelmehl Typ 630

170 g Lauwarmes Wasser

100 g Milch

50 g Natron

2 EL Olivenöl

2 TL Salz

2 TL Zucker

1 Paket Trockenhefe

1 Ei

Optional Sesam oder Meersalzflocken

Für den Sommerdip:

Etwas gezupfter gewaschener Dill

2-3 EL Mayonaise

1 EL Schmand oder Sour Cream

1 EL Honig

1 EL Weißweinessig

1 EL Dijonsenf Grobkörnig

1 Fein gewürfelte Scharlotte

Etwas Meersalz und gestoßenener Pfeffer



© Homekitchenmarley

Für die Füllung:

150 g Räucherlachs

100 g Babyblattspinat

Bund Radischen

Zubereitung:

1. Für die Laugenbagels alle Zutaten bis auf Natron und Ei mit Hilfe einer Küchenmaschine zu einem Teig verarbeiten und diesen danach abgedeckt für 1 Stunde ruhen lassen.
2. Anschließend den Teig zu ca. 8 Kugeln formen und ein Loch in die Mitte bohren und etwas dehnen. Das funktioniert mit Hilfe des Stiels eines Kochlöffels sehr gut.
3. Dann auf ein Blech mit Backpapier mit Abstand setzen und weitere 30 min abgedeckt gehen lassen.



4. Den Backofen auf 180 - 200 Grad Umluft vorheizen. Während dieser Zeit das Wasser zum Kochen bringen und das Natron reingeben.
5. Die Bagels vorsichtig nacheinander für 20-30 Sekunden von jeder Seite im Wasser blanchieren und wieder auf das Backblech setzen. Anschließend mit dem Eiweiß bepinseln und mit Meersalzflöckchen oder Sesam bestreuen. Nun für etwa 20 Minuten goldbraun backen.
6. Für den Sommerdip alle Zutaten in einer Schüssel miteinander verrühren und anschließend abschmecken.
7. Den ROUGETTE Cremigen Grillkäse nach Packungsanleitung auf dem Grill (oder in der Pfanne) zubereiten.
8. Nachdem die Laugenbagels ausgekühlt sind, können sie aufgeschnitten werden und optional noch kurz getoastet werden. Dann die beiden Hälften mit dem Sommerdip bestreichen und nach Belieben mit den Zutaten füllen. Zum Schluss den ROUGETTE Cremigen Grillkäse dazugeben. Guten Appetit!

Zubereitungszeit: 30 Minuten