

Tipp: Statt Bagels Knusperbrötchen verwenden.



# Tilsiter-Bagel

## «Crazy Day»

Für 4 Stück  
Zubereiten: ca. 30 Minuten  
Schwierigkeit: leicht

1. Avocado-Creme: Avocado mit der Gabel zerdrücken, mit den restlichen Zutaten mischen.
2. Füllung: Essig, Öl und Koriander verrühren, würzen. Apfel dünn hobeln, sofort mit der Sauce mischen.
3. Bagel-Böden mit der Avocado-Creme bestreichen. Apfelscheiben, Salatblätter und TILSITER darauf verteilen, würzen, mit Nüssen bestreuen. Bagel-Deckel auflegen, servieren.

### Nährwerte pro Stück

570  
kcal

33g  
Fett

46g  
Kohlenhydrate

17g  
Eiweiss

Vegetarisch



Rezept-Video  
www.tilsiter.ch/rez3

### Avocado-Creme

- 1 Avocado, in Stücken
- 1 TL Limettensaft
- 50 g Crème fraîche
- 1 Msp. Sambal Oelek
- 2 Prisen Salz

### Füllung

- 1 EL Apfelessig
- 2 EL Rapsöl
- 3 EL Koriander, geschnitten
- Salz, Pfeffer
- 1 Apfel
- 4 Bagels, halbiert, geröstet
- einige Salatblätter
- 150 g TILSITER GELB, in feinen Scheiben
- wenig Pfeffer
- 2 EL Baumnüsse, gehackt, geröstet

