

Schwarzwälder Schinkenaufstrich mit Apfel-Meerrettich auf Laugenbagels



Zutaten

- 4 Laugenbagels oder Laugenbrötchen
- 150 g Schwarzwälder Schinken g.g.A.
- 150 g Frischkäse
- ½ Apfel
- 1–2 EL Meerrettich, gerieben (frisch oder aus dem Glas)
- 1 EL Butter
- 1 EL Griebenschmalz
- 1 kleine Zwiebel
- etwas Petersilie, fein geschnitten
- Salz, Pfeffer
- Extra: Kresse zum Servieren



Zubereitung

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln.

Einen Apfel entkernen und eine der Hälften mit der Schale fein würfeln. Die Apfel- und Zwiebelwürfel in einer Pfanne mit Butter und Griebenschmalz 2 Minuten anbraten und anschließend in einer Schüssel mit Frischkäse und Meerrettich gut verrühren.

Den Schwarzwälder Schinken sehr fein würfeln und zum Frischkäse geben. Alles mit Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken.

Vier Laugenbagels halbieren, dick mit dem Aufstrich bestreichen und mit Kresse garnieren.