



6 köstliche Bagel-Toppings mit Ricotta



Bis 15 Min.



Einfach



Vegetarisch



Zubereitung

Bagel-Topping 1

(Erdbeer-Kokos)

1. Erdbeeren pürieren und mit Ricotta und getrockneten Kokosraspeln vermengen.
2. Den Bagel aufschneiden und mit dem leckeren Topping bestreichen.
3. Abschließend mit Erdbeeren und Kokosnussflocken dekorieren.

Bagel-Topping 2

(Blaubeer-Schokolade)

1. Blaubeeren pürieren, dunkle Schokolade raspeln und mit Ricotta vermischen.
2. Auf einen aufgeschnittenen Bagel streichen und Blaubeeren, sowie Schokoladenraspeln darüber geben.

Bagel-Topping 3

(Banane-Zimt-Walnuss)

1. Als Erstes eine Banane in Scheiben schneiden und auf einen mit Ricotta bestrichenen Bagel legen.
2. Für ein geschmackliches Highlight Zimt auf den Bagel streuen.
3. Als letzten Schritt Walnüsse hacken und ebenfalls auf den Bagel geben.

Bagel-Topping 4

(Gurke-Lachs)

1. Für eine etwas herzhaftere Variante eine Gurke in Scheiben schneiden und damit einen mit Ricotta bestrichenen Bagel belegen.
2. Darüber etwas Lachs verteilen und mit Grünzeug dekorieren.

Bagel-Topping 5

(Tomate-Basilikum)

1. Zuerst einen Bagel mit Ricotta bestreichen und darauf in Scheiben geschnittene Tomaten legen.
2. Für einen grünen Touch sorgt frischer Basilikum, mit dem wir den Tomatenbagel verzieren.
3. Abschließend mit Meersalz würzen.

Bagel-Topping 6

(Avocado)

1. Bagel mit Ricotta bestreichen.
2. Danach belegen wir diesen mit Avocado-Scheiben.
3. Zu guter Letzt Kürbiskerne und Chiliflocken bestreuen und fertig ist diese Bagel-Topping Variante.



Zutaten

Produkt-Info



Bagel-Topping 1

(Erdbeer-Kokos)

- Erdbeeren
- **GOLDSTEIG Ricotta**
- Kokosnuss

Bagel-Topping 2

(Blaubeer-Schokolade)

- Blaubeeren
- Dunkle Schokolade
- **GOLDSTEIG Ricotta**

Bagel-Topping 3

(Banane-Zimt-Walnuss)

- Banane
- **GOLDSTEIG Ricotta**
- Zimt
- Walnüsse

Bagel-Topping 4

(Gurke-Lachs)

- Gurke
- **GOLDSTEIG Ricotta**
- Lachs
- Grünzeug (Kresse)

Bagel-Topping 5

(Tomate-Basilikum)

- **GOLDSTEIG Ricotta**
- Tomaten
- Basilikum
- Meersalz

Bagel-Topping 6

(Avocado)

- **GOLDSTEIG Ricotta**
- Avocado
- Kürbiskerne
- Chiliflocken



[Rezept-Download](#)



Du hast heute Freunde zu Besuch und willst mit ihnen kochen? Dann teile es und lasst es Euch schmecken!

Auch lecker!

Mini Bambini Mozzarella mit Erdbeeren und Honig

[mehr](#)

Mini Bambinisalat mit Limonendressing und Oregano

[mehr](#)

Blätterteigschnecke mit Käsefüllung und Käse-Grissinis

[mehr](#)

Blattsalate in Passionsfruchtdressing eingelegten Mozzarella

[mehr](#)

Dips aus Petersilienbutter und Cashewcreme

[mehr](#)

Paprika-Karotte-Zucchini-Salat mit Mini Bambini Mozzarella

[mehr](#)

Salat von Mini Bambini Mozzarella mit Gemüsepesto

[mehr](#)

Ricotta-Obatzter mit Radieschen und Schnittlauch

[mehr](#)

Tomatensalat mit Cashew-Ricotta-Marinade und Mini Bambini Mozzarella

[mehr](#)

4 Variationen von Mini Bambini Mozzarella mit passenden Dips

[mehr](#)

Sommersalat mit Protinella an Gemüse, Früchten und Orangendressing

[mehr](#)

