

Italienische Frühstücksbagel

10 Minuten

Zutaten

(4 Portionen) 1 EL Pinienkerne, 1 Packung Petrella Schnittlauch, 30 g Babyspinat (alternativ Rucola), 4 getrocknete Tomaten in Öl, 2 Körnerbagel, 8 Scheiben Parmaschinken



So wird's gemacht

- Pinienkerne in einer Pfanne rösten, grob hacken und mit 2 EL Petrella verrühren. Spinat waschen und trocken tupfen und Tomaten in Streifen schneiden.
- Bagel aufschneiden und mit restlichem Petrella bestreichen. Parmaschinken längs halbieren und Bagel mit Spinat und Schinken belegen.
- Petrella-Pinienkern-Creme auf die Bagel geben, mit Tomatenstreifen garnieren und servieren.