

## Bagel-Klassiker für den Sommer: Thunfisch Spezial

2 Bagel Everything XL

650g hochwertiger Thunfisch aus der Dose (in Wasser), abgetropft

60g Mayonnaise

2 EL frischer gehackter Dill

1 EL frische gehackte Estragonblätter

2 EL frisch gehackte Petersilienblätter

2 EL Kapern

1 Zitrone, gesaftet

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

ca. 80-100 ml natives Olivenöl extra

Garnitur:

ca. 60g Frischkäse

1/2 rote Zwiebel, dünn geschnittene Halbmonde

1 Gurke in Scheiben

1 reife Tomate in Scheiben

4 Salatblätter vom Kopfsalat

Zubereitung:

Zunächst den Thunfisch zubereiten: Alle Zutaten in einer großen Schüssel miteinander vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken

Geschnittene Bagels kurz toasten, dann gleich mit Frischkäse bestreichen, mit dem Thunfischsalat bestreichen und dann mit roten Zwiebeln, Gurken- und Tomatenscheiben und mit dem Kopfsalat belegen. Obere Bagelhälfte aufsetzen und servieren.

**Guten Appetit!**

