Ziegenkäse-Bagel mit Apfelsaft-Chutney

Für das Chutney Apfel waschen und in 0,5 cm große Würfel schneiden. Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Apfelsaft ablöschen, Senf hinzugeben und gut verrühren.

Apfelwürfel zum Sud geben und ca. 2 Minuten köcheln lassen.

Für die Bagel Apfel waschen, abtrocknen und in Scheiben schneiden. Bagels aufschneiden und die Innenseite mit Olivenöl bestreichen. Bagels in einer Pfanne auf der Schnittseite mit Rosmarin anrösten. Ziegencamembert in dünne Scheiben schneiden.

Radicchio waschen, abtrocknen und Blätter abtrennen. Bagels mit Radicchio, Apfel, Ziegencamembert und gehackten Walnüssen belegen, mit Chutney und Kresse garnieren, den Deckel daraufsetzen und servieren.



Zutaten
Für die Bagel:

- 1 Apfel (z. B. Boskop)
- 2 Bagel, mit Mohn
- 2 EL Olivenöl
- 1 Stiel Rosmarin
- 100 g Ziegencamembert
- 4 Blätter Radicchio
- 1 Beet Kresse
- 30 g Walnüsse, gehackt

Für das Chutney:

- 1 Apfel (z. B. Boskop)
- 30 g brauner Zucker
- 30 ml Apfelsaft
- 2 EL Senf, körnig