

© Céline de Cérou pour France Olive

frühlings bagel mit ziegenfrischkäse,

Bohnen, Radieschen und Schnittlauch, huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence - olives maturées g.U.

Für 4 Personen:

- *4 Bagels, natur oder mit Sesam*
- *150 g Ziegenfrischkäse*
- *4 EL **huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence - olives maturées g.U.***
- *200 g ausgelöste frische Bohnen oder tiefgekühlte Bohnen*
- *8 Radieschen, in dünne Scheiben geschnitten*
- *½ Bund Schnittlauch, fein geschnitten*
- *Abrieb und Saft von 1 Zitrone*
- *Salz und frisch gemahlener Pfeffer*

Vorbereitung: 15 Minuten
Kochen: 5 Minuten

Ziegenfrischkäse-Creme zubereiten: den Ziegenfrischkäse mit 3 EL Olivenöl, dem Abrieb und Saft einer halben Zitrone sowie der Hälfte des Schnittlauchs cremig aufschlagen. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Die Creme sollte geschmeidig und reichhaltig sein.

Die Bohnen zubereiten: 2 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren, abgießen und abschrecken. Schälen (die dünne Haut entfernen), damit das leuchtende Grün zum Vorschein kommt. Mit dem Abrieb und Saft der übrigen halben Zitrone sowie etwas Olivenöl würzen.

Die Bagels halbieren und leicht toasten.Beide Hälften großzügig mit der Ziegenfrischkäsecreme bestreichen. Bohnen, Radieschenscheiben und den restlichen Schnittlauch darauf verteilen. Mit etwas Olivenöl beträufeln und frisch gemahlenen Pfeffer darübergeben.

Offen oder zusammengeklappt mit einem Salat aus jungen Blättern servieren.

Tipp: Sehr frische, zarte Saubohnen können roh verwendet und direkt gewürzt werden.

Olivenöl

Wir empfehlen ein Olivenöl mit ursprünglichem Geschmack aus Vallée des Baux-de-Provence - olives maturées (gereifte Oliven) g.U., mit seinen Aromen kandierter Oliven, schwarzen Oliven, Olivenbrei, Kakao, Champignons, gekochte Artischocke, Trüffel und Sauerteigbrot.
Sie können aber auch ein Olivenöl aus Aix-en-Provence - olives maturées g.U., Provence - olives maturées g.U. oder Corse - Oliu di Corsica - récolte à l'ancienne g.U. verwenden.

Von der Europäischen Union, FranceAgriMer und France Olive Production finanziertes Projekt.

REG. (UE) 2021/2115 P.O.
OCM ÖL jahr 2026