

Rezept

Pan bagnat

Ein Rezept von Pan bagnat, am 23.04.2024

Zutaten

- | | | | |
|------|---|------|---------------------------------------|
| 2 | milde weiße oder rote Zwiebeln | 6 | Blätter Romanasalat |
| 4 | feste Tomaten | 4 | Stängel Basilikum |
| 2 | Dosen Thunfisch in Olivenöl (je 150 g Abtropfgewicht) | 2 EL | entsteinte schwarze oder grüne Oliven |
| 2 TL | scharfer Senf | 2 EL | Weiß- oder Rotweinessig |
| | Pfeffer | | Salz |
| 4 | Baguette- oder Bauernbrötchen | 6 EL | Olivenöl |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Salatblätter waschen, trockenschütteln und in 1 cm breite Streifen teilen. Die Tomaten waschen und ohne die Stielansätze in Scheiben schneiden. Basilikumblättchen von den Stängeln zupfen. Thunfisch abtropfen lassen und zerpflücken, Oliven grob schneiden.
2. Essig mit Senf, Salz und Pfeffer verrühren, mit dem Öl zu einer cremigen Sauce verschlagen. Alle vorbereiteten Zutaten mit der Sauce mischen. Brötchen aufschneiden, die Mischung auf den unteren Hälften verteilen, dabei die Tomatenscheiben möglichst gleichmäßig legen. Obere Brötchenhälften auflegen, Pan bagnat in Folie wickeln und mindestens 1 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen.