

Canapés mit Emmentaler nach Art von Pan Bagnat



Zutaten für 8 Stück:

Baguette
2 Scheiben Emmentaler
4 schwarze oder grüne Oliven

Kräuter-Vinaigrette:

1 Schalotte
1 mittlere Tomate
125 ml Gemüsebrühe
2 EL Rotweinessig
1/2 zerdrückte Knoblauchzehe
1 Msp Dijon Senf
2 Msp Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Zucker
3 EL Olivenöl
je 1 EL frisch gehackte Petersilie, Basilikum, Kerbel

1. Ein Drittel von einem Baguette abschneiden, wie ein Brötchen aufschneiden und dann aus den Teilen Abschnitte in der Breite von etwa zwei Fingern schneiden.

2. Die Abschnitte mit Kräuter-Vinaigrette beträufeln, mit passend geschnittener Käsescheibe belegen und mit Tomatenwürfeln/Petersilie aus der Vinaigrette und/oder mit halbierten Oliven garnieren.

Kräuter-Vinaigrette:

1. Die Schalotte schälen und sehr fein schneiden.
2. Tomate 1 min überbrühen, Haut abziehen, vierteln, entkernen und fein würfeln.
3. Die Schalotte mit den übrigen Zutaten (ohne die Kräuter) in mittlerer Schüssel gut vermengen, etwas ziehen lassen.
4. Zum Schluss vorsichtig die Kräuter untermischen.

Hinweise:

Reste der Kräutervinaigrette für einen kleinen Salat verwenden.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 25 min, Partygerichte, Canapés, belegte Brote, Käse, vegetarisch, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 18.01.2023