

Pan Bagnat

Belegtes Baguette



Zutaten für eine Person:

Ein Baguette-Brötchen oder ca. 15 cm Baguette
1 TL Estragon-Essig (ersatzweise Weißweinessig)
3 TL Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Scheibe Schinken
1 Tomatenscheibe
1-2 Kopfsalatblätter
2 Gurkenscheiben
2-3 Scheiben vom harten Ei
1 dünne Scheibe Emmentaler
1/2 TL Mayonnaise

Variante 2:

1 größeres Brötchen (Märländer Semmel bevorzugt)
1 Knoblauchzehe
Marinade für Salade Niçoise
Salade Niçoise
Basilikumblätter

1. Das Brötchen oder das Baguette teilen. Die untere Hälfte mit einem Gemisch aus Salz, Pfeffer, Essig und Olivenöl beträufeln.

2. Schinken zurechtschneiden und auflegen. Dann ein bis zwei gewaschene Blätter Kopfsalat, eine Tomatenscheibe, zwei Gurkenscheiben und 2-3 Scheiben von gekochten Eiern auflegen.

3. Die andere Hälfte mit Mayonnaise bestreichen, mit Käse belegen und das Brötchen zusammenklappen.

Variante 2:

1. Das Brötchen wird halbiert und ausgehöhlt, mit Knoblauch ausgerieben und mit Marinade für Salade Niçoise beträufelt.

2. Dann wird es mit Salade Niçoise und Basilikumblättern gefüllt, und eine halbe Stunde stehen gelassen, damit es schön durchziehen kann.

Hinweise:

Für Pan Bagnat gibt es unglaublich viele Variationen. Die mit dem Salade Niçoise gilt vielen als die authentische Art der Zubereitung.

In Folie eingewickelt sind Pan Bagnats eine gute Idee für ein Picknick im Grünen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, kleine Gerichte, Schinken, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 10.01.2023