

# Pan Bagnat

dg: gut

Das Pan Bagnat ist in Nizza so berühmt wie der Salade niçois, ideal fürs kleine Picknick am Meer.

## **\*Thunfisch-Olivencrème**

100 g Taggiasca- oder schwarze Nyons-Oliven, entsteint

12 g Sardellen, geschnitten

8 g (1 EL) Kapern

2 Vessalico-Knobli

70 g Ventresca in Öl

1 Prise Thymblätter

1 EL Zitronensaft

1 KL Dijonsenf

1 EL Basilikum, in feine Streifen geschnitten

Salz & schwarzer Pfeffer

Oliven mit den Sardellen, Kapern, Knobli und dem Ventresca mit seinem Öl grob pürieren, so dass der Ventresca stückig bleibt. Zitronensaft, Senf und Basilikum untermischen. Abschmecken.

1 Baguette

1 Knobli

Olivenöl

1 bis 2 Tomaten, reif

Basilikum

Radiesli, geschnitten

Stangensellerie, grob gehackt

1 Lauchzwiebel, grob geschnitten

Das Baguette quer in 180 g Stücke schneiden und längs halbieren.

Etwas vom Brotteig herausnehmen, um Platz für die Füllung zu schaffen.

Baguette-Innenseite mit einem halbierten Knobli einreiben und grosszügig mit Olivenöl begiessen, etwas verstreichen, pfeffern.

Tomatenscheiben hineingeben, zusätzlich eine halbe Tomate darüber ausquetschen. Zerrissene Basilikumblätter drüberstreuen.

Die \*Thunfischcrème grosszügig darüberstreichen und Radiesli, Sellerie und Lauchzwiebeln drauffügen. Mit der Baguette-Oberseite abschliessen.

**Weinbegleiter:** Château Minuty « Rosé et Or »