



Pan Bagnat mit Thunfisch

mit gebratenem Gemüse und Rucola



ca. 25min



3-4 Personen

Pan Bagnat ist ein begehrtes Thunfischsandwich, das von den Reichen und Schönen an der Côte d'Azur in Frankreich verspeist wird. Mit in Kräutern gebratener Zucchini und Paprika, eingelegten Zwiebelringen und würzigem Rucola wird es ein ganz besonderer Leckerbissen. Zumal der Thunfisch in cremiger Zitronensauce baden darf, bevor er in die knusprige Rolle springt. Bon appétit!

- 2 Paprika
- 1 Zucchini
- 2 rote Zwiebeln
- 4 Baguettebrötchen ³
- 1 Pck. italienische Gewürzmischung
- 2 Dosen Thunfisch in Wasser ²
- 2 unbehandelte Zitronen
- 100g Rucola
- 2 Pck. Kapern

- 4EL Mayonnaise ¹
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁴

- Backofen
- große Pfanne
- Zitruspresse
- Sieb

Allergene
Eier (1), Fisch (2), Gluten (3),
Schwefeldioxid und Sulphite (4). Kann
Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 747kcal, Fett 30.1g,
Kohlenhydrate 92.6g, Eiweiß 27.7g



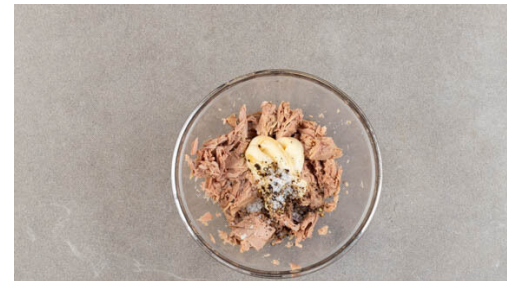
Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Paprika** vierteln und entkernen. Die **Paprikaviertel** einmal quer halbieren, dann und in dünne Streifen schneiden. Die **Zucchini** in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden.



Die **Paprika** und die **Zucchini** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl und der **Gewürzmischung** bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren 7-8Min. braten, bis das **Gemüse** gar, aber noch etwas bissfest ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Mit 1TL Salz, 1 kräftigen Prise Zucker und 4EL Balsamicoessig würzen, leicht durchkneten und beiseitestellen.



Den **Thunfisch** in einem Sieb abtropfen lassen. Die **Zitronen** halbieren und auspressen. Den **Thunfisch** mit 4EL Mayonnaise, **3EL Zitronensaft** und 3EL Wasser vermengen und gut mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **Brötchen** auf dem Ofenrost in ca. 8Min.
knusprig aufbacken. Bis zur weiteren
Verwendung leicht abkühlen lassen.



Die **Zwiebelmarinade** in eine Schüssel abgießen, mit 2EL Olivenöl, **1-2EL Zitronensaft** sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren und den **Rucola** unterheben. Die **Brötchen** aufschneiden, mit dem **Thunfisch**, dem **Gemüse**, den **Zwiebeln** und der **½ des Rucolas** belegen. Den **übrigen Rucola** mit den **Kapern** garniert dazu reichen.