Pain Bagnat

THUNFISCH-SANDWICH

Backwelt Pilz
La cuisine de Valérie

Zubereitungsdauer: 30 Min.
Zutaten für 4 Portionen

- 4 „Pane Arabo“-Weckerl
- 1 Dose Thunfisch ohne Öl
- 4 hart gekochte Eier
- 1 Packung gemischter Feldsalat
- 10 Kirschtomaten
- 2 grüne Paprika
- 2 Schalotten
- Schwarze, entkernte Oliven
- Frisches Basilikum
- Mayonnaise
- Olivenöl
- Salz und frischer Pfeffer

Zubereitung

1. „Pane Arabo“-Weckerl aufschneiden und beidseitig leicht mit Olivenöl beträufeln.
2. Die untere Hälfte mit dem gemischten Feldsalat und dünnen Paprikastreifen belegen.
3. Thunfisch mit ein wenig Mayonnaise vermischen und auf die untere Weckerl-Hälfte streichen.
4. Anschließend mit Ei-Scheiben, geschnittenen Schalotten, Tomaten und Oliven belegen.
5. Mit Olivenöl, Basilikum, Salz und frischem Pfeffer verfeinern und die obere Weckerl-Hälfte aufsetzen.