

**TIPP:** Für eine ansprechende Optik schneiden Sie das Baguette oben und nicht seitlich ein.

# Knusperbaguette-Sandwich

## mit Thunfischaufstrich und Ziegenkäse

Für 10 Sandwiches:

.....  
**5 Knusperbaguettes, Art. 560**  
**10 Scheiben Ziegenkäse**  
**20 Blätter Kopfsalat**  
**5 Tomaten in halben Scheiben**  
**3 Dosen Thunfisch in Öl**  
**450 g Frischkäse, Doppelrahmstufe**  
**Je 1 rote, grüne und gelbe Paprika**  
**1 weiße Zwiebel**  
**Etwas Paprikapulver, rosenscharf**  
**Etwas Salz und Pfeffer**  
 .....

- 1 Zwiebel im Mixer zerkleinern, dann den Thunfisch mit Öl sowie den Frischkäse zugeben und vermischen, bis sich alles zu einer homogenen Masse verbunden hat. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Die Paprikaschoten entkernen, in kleine Würfel schneiden und unter die Thunfischmasse heben.
- 2 Die Baguettes backen, abkühlen lassen und aufschneiden. Die Ziegenkäsescheiben längs halbieren. Das Baguette mit Käse, Salat und Tomatenscheiben belegen. Zum Schluss großzügig den fertigen Thunfischaufstrich auf das Sandwich geben und in handliche Portionen teilen.