



Pissaladière mit Sardellen und Kapern

dazu gebratener Romanasalat mit Käse



ca. 40min



3-4 Personen

Ursprünglich stammt die Pissaladière aus Ligurien und ist so etwas wie die lokale Version der Pizza - das trägt sie sogar im Namen: Pizza all'Andrea, so die ursprüngliche Bezeichnung. Entlang der Küste verbreitete sie sich nach Frankreich, immer mit ähnlichem Konzept: Sardellen, Teig, gerne Zwiebeln. Wir nehmen heute Blätterteig, verfeinern mit Kapern und Tomaten und servieren dazu Romana mit Käse-Senf-Zitronen-Dressing. Mmh!

Was du von uns bekommst

- 1 Dose Sardellenfilets in Öl⁴
- 4 Zwiebeln
- 4 Päckchen Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 2 Päckchen Zwiebelmarmelade¹²
- 2 Packungen Kapern
- 4 Tomaten
- 2 Packungen Blätterteig¹
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Stücke italienischer Hartkäse⁷
- 2 Packungen Romanasalat

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Butter⁷
- 2TL körniger Senf¹⁰
- Salz
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- 2 große Pfannen
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Fisch (4), Milch (7), Senf (10), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 989kcal, Fett 69.7g, Kohlenhydrate 69.0g, Eiweiß 18.4g



1. Zwiebeln schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Sardellen** in ein Sieb abgießen, das **Öl** auffangen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in schmale Spalten schneiden.



2. Zwiebeln braten

Die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit dem **Sardellenöl**, 2EL Butter und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze in ca. 5Min. glasig anbraten, dabei regelmäßig rühren. **1½ Päckchen Gewürzmischung**, die **Zwiebelmarmelade** und 2EL Butter einrühren und die Pfanne vom Herd nehmen.



3. Teig vorbereiten

Die **Kapern** grob schneiden. Die **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden. Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.



4. Pissaladière backen

Die **Zwiebeln** gleichmäßig auf den **Teigen** verteilen. Die **Tomaten** auf den **Zwiebeln** auslegen und die **Kapern** darauf verteilen. Die **Sardellen** kreuzweise anordnen. 15–20Min. im Ofen backen, bis der **Teig** an den Rändern goldbraun und knusprig ist. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



5. Dressing anrühren

Die **Zitrone** halbieren und auspressen. Den **Käse** fein reiben. Die **½ des Käses** mit 4EL Olivenöl, **2EL Zitronensaft**, 2TL körnigem Senf und der **restlichen Gewürzmischung** verrühren, ggf. mit 1–2TL Wasser verdünnen.



6. Salat braten

Den **Romanasalat** längs vierteln und mit den Schnittseiten nach unten in einer zweiten großen Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze 3–5Min. braten, bis leichte Röstspuren erkennbar sind. Direkt vor dem Servieren mit dem **Dressing** beträufeln und mit dem **restlichen Käse** bestreut zur **Pissaladière** servieren.