



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!

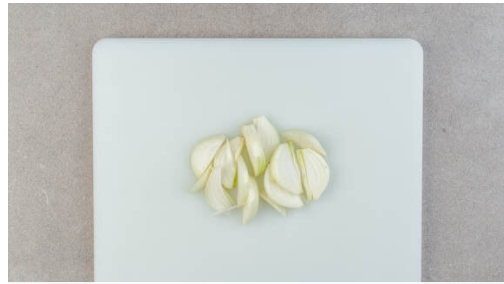
- 1 Dose Sardellenfilets in Öl ⁴
- 4 Zwiebeln
- 4 Päckchen Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 2 Päckchen Zwiebelmarmelade

- 2 Packungen Kapern
- 4 Tomaten
- 2 Packungen Blätterteig ¹
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Stücke italienischer Hartkäse ⁷
- 2 Packungen Romanasalat

- 4EL Butter ⁷
- 2TL körniger Senf ¹⁰
- Salz
- Olivenöl

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

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



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.



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.



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.



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.