



Pissaladière mit Sardellen und Kapern

dazu gebratener Romanasalat mit Käse



30-40min



2 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!

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

5

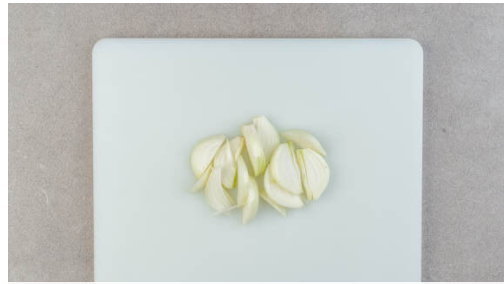
- 1 Packung Kapern
- 2 Tomaten
- 1 Packung Blätterteig ²
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Stück italienischer Hartkäse ³
- 1 Packung Romanasalat

- 2EL Butter ³
- 1TL körniger Senf ⁴
- Salz
- Olivenöl

- Backofen und Backblech
- mittelgroße Pfanne
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Fisch (1), Gluten (2), Milch (3), Senf (4),
Sulphite (5). Kann Spuren von anderen
Allergenen enthalten.

Energie 994kcal, Fett 69.7g,
Kohlenhydrate 70.2g, Eiweiß 18.6g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in schmale Spalten schneiden.



Die **Zwiebeln** in einer mittelgroßen Pfanne mit **1EL Sardellenöl**, 1EL Butter und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze in ca. 5Min. glasig anbraten, dabei regelmäßig rühren. Die **½ der Gewürzmischung**, die **Zwiebelmarmelade** und 1EL Butter einrühren und die Pfanne vom Herd nehmen.



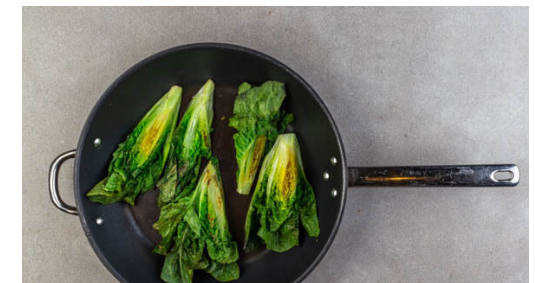
Die **½ der Sardellen** in ein Sieb abgießen, die **restlichen Sardellen** werden für dieses Rezept nicht benötigt. Die **Kapern** grob schneiden. Die **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden. Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.



Die **Zwiebeln** gleichmäßig auf dem **Teig** 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.



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



Den **Romanasalat** längs vierteln und mit den Schnittseiten nach unten in einer 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.