



## 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 Öl <sup>1</sup>
- 4 Zwiebeln
- 4 Päckchen Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 2 Päckchen Zwiebelmarmelade <sup>5</sup>
- 2 Packungen Kapern
- 4 Tomaten
- 2 Packungen Blätterteig <sup>2</sup>
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Stücke italienischer Hartkäse <sup>3</sup>
- 2 Packungen Romanasalat

## Was du zu Hause benötigst

- 4EL Butter <sup>3</sup>
- 2TL körniger Senf <sup>4</sup>
- 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

Fisch (1), Gluten (2), Milch (3), Senf (4), Sulphite (5). 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.



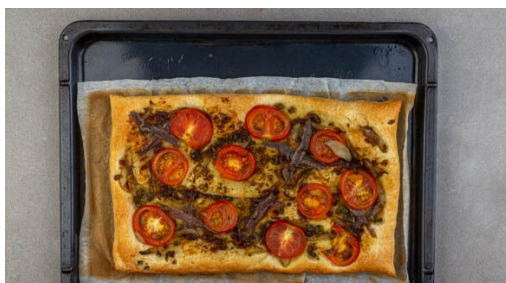
### 2. Zwiebeln braten

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.