



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!

Was du von uns bekommst

- 2 Zwiebeln
- 1 Dose Sardellenfilets in Öl¹
- 1 Päckchen Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 1 Päckchen Zwiebelmarmelade⁵
- 1 Packung Kapern
- 2 Tomaten
- 1 Packung Blätterteig²
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Stück italienischer Hartkäse³
- 1 Packung Romanasalat

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter³
- 1TL körniger Senf⁴
- Salz
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- mittelgroße Pfanne
- große Pfanne
- 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 983kcal, Fett 69.3g, Kohlenhydrate 70.2g, Eiweiß 17.1g



1. Zwiebeln schneiden

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



2. Zwiebeln braten

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.



3. Teig vorbereiten

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.



4. Pissaladière backen

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.



5. Dressing anrühren

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.



6. Salat braten

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.