

# Pissaladière Niçoise

Fladen • Wähe • Kuchen



Rezept für 4 Personen

## Zubereitungsbeschreibung

### Backofen:

Den Backofen auf 220 Grad (Umluftbackofen auf 200 Grad) vorheizen

### Bratpfanne, Olivenöl und Butter, Zwiebeln, Knoblauch, Thymianblätter, Lorbeerblatt:

In der Bratpfanne das Olivenöl zusammen mit der Butter erhitzen. Die mit Mehl bestäubten Zwiebeln sowie den Knoblauch glasig dünsten. Das Lorbeerblatt zusammen mit den abgehupften Thymianblätter zufügen und mitdünsten. Mit kräftig Aromat, Salz sowie Pfeffer aus der Mühle würzen. Die Zwiebeln dürfen etwas Farbe annehmen. Das Lorbeerblatt wieder entfernen. Vom Herd nehmen

### Backblech, Backpapier, Pizzateig, Sardellenpaste, Zwiebel-Knoblauch-Gemisch, Oliven:

Das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Pizzateig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche auswallen und auf das Backpapier legen. Dabei ringsum einen kleinen Rand formen. Den ausgelegten Teig mit der Sardellenpaste ausstreichen. Jetzt das Zwiebel-Knoblauch-Gemisch gleichmässig darauf verteilen. Die schwarzen Oliven gleichmässig darauf verteilen

### Backen:

Im vorgeheizten Backofen – auf mittlerer Schiene – während 20 bis 25 Minuten backen

### HINWEIS

Eine Pissaladière lässt sich, in kleine Stücke geschnitten, gut als Aperogebäck reichen

Ebenso kann dieses Gebäck auch zu einem Salat als Vorspeise serviert werden

## Bemerkungen

Bewertung (max. 5 Sterne)



## Zutaten

ca. 500 gr fertiger Pizzateig

### 6. Zwiebeln, gross

Schöne und in Streifen oder Ringe schneiden

**Etwas Mehl** für das Bestäuben der Zwiebelringe

### 4 Zehen Knoblauch

schälen und fein hacken

Einen Schuss **Olivenöl**, kalt gepresst sowie **1 EL Butter** für das Andünsten der Zwiebeln sowie des Knoblauchs

### 1 Dose Sardellenfilets

in Öl eingelegt. Sämtliche Filets pürieren damit eine streichfähige Paste entsteht

**20-30 schwarze Oliven**, entkernt

### 1. Lorbeerblatt

### 2 Zweige Thymian

Olivenöl, Aromat, Salz, Pfeffer aus der Mühle