

Pissaladière



Zutaten für 4 Personen

- 1 Kilo Zwiebeln
- 100ml Olivenöl «extra vergine»
- 15 Sardellenfilets
- 3 Tomaten
- 150g entsteinte schwarze Oliven
- 500g Pizzateig

Zubereitung

Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Öl in einer weiten Pfanne erhitzen. Die Zwiebelringe zugedeckt auf kleinem Feuer zirka 40 Minuten weichdünsten bis sie sich dunkel färben und leicht karamellisieren. Aufpassen, dass sie nicht anbrennen.

Backofen auf 200°C vorheizen.

Tomaten in dünne Scheiben schneiden und entwässern (etwas ausdrücken).

Teig zirka ½ cm dick ausrollen, auf ein grosses Backblech legen und mit der Zwiebelmasse bestreichen. Sardellenfilets, Oliven und Tomatenscheiben dekorativ auf den Zwiebeln verteilen.

Mit Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.

Auf der unteren Rille im Ofen zirka 35 Minuten backen.

Servieren Sie die heiss oder lauwarmer Pissaladière an einem heissen Sommertag zusammen mit einem Salat zum Lunch. Sie werden nie glücklicher sein!