

Pissaladiere Zwiebelkuchen

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Weizenmehl (glatt)	300 g
Trockengerem / Trockenhefe	½ Pkg.
Salz	½ Prise(n)
Olivenöl	1 Esslöffel
Leitungswasser / Stilles Wasser	160 ml
Zwiebeln	2 Stk.
Paprika, rot	3 Stk.
Sardellenfilets	12 Stk.
Fenchelsamen	2 Teelöffel
Grüne Oliven	100 g
Vollmeersalz	3 Prise(n)

Zubereitung:

Zubereitung:

Für den Teig Mehl mit Salz und Hefe in einer Schüssel mischen, Olivenöl und Wasser zugeben und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten geschmeidigen Teig verarbeiten. Abgedeckt 15 Minuten gehen lassen.

Zwiebeln in dünne Ringe schneiden.

Paprikaschoten vierteln, putzen, entkernen, in feine Streifen schneiden. Sardellenfilets im Sieb abtropfen lassen.

Fenchelsaat im Mörser grob zerstoßen.

Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zusammenkneten und sehr dünn zu einem Rechteck (40x25 cm) ausrollen.

Den Boden des Backblechs mit dem Teig belegen.

Überlappenden Teig leicht einschlagen, zu einem Rand formen und gut andrücken.

Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen und dünn mit zwei Esslöffeln Olivenöl beträufeln und würzen.

Zuerst Zwiebeln, dann Paprikastreifen, Fenchelsaat, Oliven und Sardellen gleichmäßig darauf verteilen.

Mit vier Esslöffeln Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad 20 Minuten backen.

Knoblauch fein hacken und mit der Petersilie mischen.

Kuchen aus dem Ofen nehmen und sofort mit der Petersilien-Knoblauch-Mischung und Meersalz beträufeln.

Kuchen in Stücke schneiden und servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2226-Pissaladiere-Zwiebelkuchen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at