



Pissaladiere

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Fleischlos, eckerer französischer Zwiebelkuchen aus der Provence

Zutaten

- Für den Hefeteig:
 - ½ Würfel frische Hefe (20 g)
 - 500 g Mehl, gesiebt
 - 300 ml lauwarmes Wasser
 - Etwas Salz
- Für den Belag:
 - 1 Kg Gemüsezwiebeln in dünnen, halben Scheiben
 - 1 rote Paprikaschote, gewaschen, entkernt, in dünnen Streifen
 - 5 Stiele Thymian, gezupft, gehackt
 - 12 Sardellenfilets in Öl, abgetropft
 - 100 g schwarze Oliven ohne Stein in etwas dickeren Scheiben
 - 3 Stiele glatte Petersilie, gehackt
 - 3 EL Olivenöl
 - Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 220 ° C ohne Umluft vorheizen, das flache Backblech mit Backpapier auslegen.

Schritt2

Der Hefeteig:

Schritt3

Die Hefe in dem lauwarmen Wassert auflösen, das Salz mit dem Mehl mischen.

Schritt4

Das Hefewasser zum Mehl geben und mit den Knethaken verrühren. Dann mit den Händen auf einer bemehlten Arbeitsfläche

Schritt5

10 min. intensiv - geschmeidig kneten.

Schritt6

Zur Kugel formen und an einem warmen Ort mindestens 1 Stunde, abgedeckt „aufgehen“ lassen. (Bis sich das Volumen nahezu verdoppelt)

Schritt7

Der Belag:

Schritt8

Die Zwiebeln mit den Paprika Streifen in einer großen Pfanne mit dem Olivenöl 10 min. scharf anbraten, salzen, pfeffern, abkühlen lassen.

Schritt9

Nunmehr den aufgegangenen Teig noch einmal kurz mit den Händen durch wirken. Ca. 3 mm dick ausrollen und dem Backblech anpassen.

Schritt10

Mit einer Tischgabel flächendeckend einstechen und den Belag gleichmäßig verteilen.

Schritt11

Darüber die Oliven streuen und für 20 min. auf die unterste Schiene geben.

Schritt12

Aus dem Ofen nehmen und mit den Sardellenfilets belegen; etwas frisch gemahlene Pfeffer darüber reiben.

Schritt13

In 10 Stücke geschnitten, mit der Petersilie bestreut, servieren.

Rezeptart: Vegetarisch **Tags:** abendessen, fleischlos, Pissaladière, preiswert, schnell gemacht, snack, vegetarisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pissaladiere/>