

## Kochen mit Stern | Pissaladière – Französische Pizza

---

---

### Zutaten:

- 1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal
- 3 große weiße Zwiebeln
- 8 Sardellenfilets
- 2 – 3 Thymianzweige
- 1 Lorbeerblatt
- 10 schwarze Oliven
- 50 ml kalt gepresstes Olivenöl
- 2 Scheiben geräucherter Lachs

### Zubereitung:

Zwiebeln so dünn es geht in Scheiben schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln mit Lorbeerblatt und Thymian glasig dünsten. Salzen und pfeffern. Sardellen unterrühren. Die Hitze etwas reduzieren und die Sardellen einkochen lassen.

Blätterteig auf einem Backblech ausrollen und gleichmäßig mit dem Zwiebel-Kompott belegen. Überflüssige Thymianzweige entfernen. Der Länge nach einen Schuss Olivenöl mittig daraufgeben und mit einer Kelle oder einem Löffel gleichmäßig verstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 250 – 260 °C ca. 10 – 20 Minuten backen. Die Ränder sollen richtig dunkel und knusprig werden. Pissaladière aus dem Ofen nehmen.

Oliven entkernen. Oliven und Räucherlachs in Streifen schneiden und darüber verteilen.

*Rezept: Vincent Moissonnier*

*Quelle: live nach neun – Kochen mit Stern*