



vor- u. nachspeisenteller · ø 24 cm · no. 1954/013

TOMATENPIZZETTEN MIT SARDINENFILETS

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

4 Blätterteigscheiben à 100g, Mehl zum Ausrollen, 8-12 Sardinenfilets, 80 ml Olivenöl, Saft von ½ Zitrone, 400 g Perlzwiebeln, 4 EL Zucker, 200 ml Weißwein, 8 Thymianzweige, Ca. 32 halbtrocknete Tomatenfilets, 2 Knoblauchzehen, geschält, 4 EL Olivenöl, 1 EL Puderzucker, 4 Buschbasilikumspitzen, Ca. 200 ml Tomatensauce, Feines Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG:

Für die Perlzwiebeln: Die Perlzwiebeln in kaltem Wasser einweichen und schälen. Den Zucker in einer Pfanne goldgelb karamellisieren lassen, die Perlzwiebeln und 4 Thymianzweige dazugeben. Mit Weißwein ablöschen, salzen und pfeffern, aufkochen lassen und im vorgeheizten Backofen bei 160 °C ca. 30 Minuten weich garen. Die Perlzwiebeln auskühlen lassen und halbieren.

Für den Blätterteig: Den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, mit einer Gabel einstechen und mit einem Teller von ca. 15 cm ausstechen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 15 Minuten vorbacken.

Für die Sardinenfilets: Die Sardinenfilets entgräten, vorsichtig abspülen und trocken tupfen. In eine Pfanne geben, mit Olivenöl bedecken, mit Zitronensaft beträufeln, die restlichen Thymianzweige dazugeben und mit Backpapier abgedeckt im vorgeheizten Ofen bei 80 °C ca. 10-15 Minuten garen. Mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Zur Fertigstellung: Die Pizzetten mit der Tomatensauce bestreichen, mit den Perlzwiebeln und Tomatenfilets belegen und im vorgeheizten Ofen bei 160 °C nochmals ca. 10 Minuten backen.

Die Pizzetten aus dem Ofen nehmen und mit den Sardinenfilets und dem Buschbasilikum belegen.