



REZEPT

# PISSALADIÈRE

4 Personen | ⌚ 1H | SCHWIERIGKEIT 👨‍🍳

## ZUBEREITUNG

- Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.
- Olivenöl in einem gusseisernen Topf erhitzen. Anschließend Zwiebel darin glasig braten.
- Die Anchovis in Wasser einlegen.
- Zwiebeln mit Zucker vermischen und auf den Pizzateig geben.
- Anchovis trocken tupfen und auf der Zwiebelmasse anrichten. Dann die Oliven darauflegen.
- Bei 220 °C 30 min backen.



## Einkaufsliste

### ZUTATEN

1 Pizzateig  
 1 kg Zwiebeln  
 12 Anchovis  
 4 Essl. Olivenöl  
 60 g schwarze Oliven  
 1 Essl. Zucker  
 Pfeffer

*Les Javelles*

www.les-javelles.com



contact@les-javelles.com · 1 Route des Corbières - 11 800 Monze - France

