



Provençalischer Zwiebelkuchen mit Thon und Sardellen

Es ist kein traditionelles Rezept aus der Provence, mit Herb de provençe gewürzt und mit Noilly Prat, dem trockenen Wermut aus Südfrankreich abgeschmeckt bringt dieser Zwiebelkuchen dennoch den Geschmack der Provence auf den Tisch. Er ist auch der Pissaladière, der Spezialität aus Nizza, recht ähnlich. Statt mit Sardellen und Oliven, habe ich die Zwiebeln mit Thon, und nur wenig Sardellen vermischt. Er ist damit etwas weniger rezent als die Pissaladière.

Zutaten (Backblech ø24cm)

1 runder Kuchenteig
400g Zwiebeln
2Tl Herbes de Provence
5cl Noilly Prat
120g Thon
5 Sardellenfilets
1 grosses Ei, 60g+
1,5dl Vollrahm
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Das Backblech ausbuttern und mit dem Teig belegen. Boden mit einer Gabel regelmässig einstechen. Bis zum Befüllen im Kühlschrank lagern.

Zwiebeln längs zur Schale halbieren und zu eher groben Streifen schneiden. In Bratbutter 20 Minuten sanft dünsten und ab und zu wenden, die Zwiebeln dürfen dabei keine Farbe annehmen. Mit Herbes de provençe, wenig Salz und Pfeffer würzen und mit Noilly Prat ablöschen. Weitere 15 Minuten dünsten. Die Zwiebeln sollten zum Schluss nur noch leicht knackig sein. Auskühlen lassen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Thon fein zerzupfen, Sardellen klein hacken und mit den Zwiebeln vermischen. Mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Ei und Rahm zugeben und gut vermischen.

Auf der untersten Rille in den Ofen einschieben und 35-40 Minuten backen.





