

# Tomaten-Pizzetten mit Sardinen

## Für 4 Personen

### Perlzwiebeln:

400 g Perlzwiebeln	4 EL Zucker	4 Zweige Thymian
200 ml Weißwein	Pfeffer	Meersalz, fein

### Blätterteig:

4 Scheiben Blätterteig	Mehl zum Ausrollen
------------------------	--------------------

### Sardinenseiten:

0,5 Zitrone	8 – 12 Sardinenseiten	80 ml Olivenöl
4 Zweige Thymian	Pfeffer	Meersalz, fein

### Fertigstellung:

200 ml Tomatensoße	32 Tomatenfilets	4 Spitzen Buschbasilikum
--------------------	------------------	--------------------------

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Perlzwiebeln:

Die Perlzwiebeln in kaltem Wasser einweichen und schälen. Den Zucker in einer Pfanne goldgelb karamellisieren lassen, die Perlzwiebeln und die Thymianzweige dazu geben. Mit Weißwein ablöschen, salzen und pfeffern, aufkochen lassen und im vorgeheizten Backofen circa 30 Minuten weich garen. Die Perlzwiebeln anschließend auskühlen lassen und halbieren. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Blätterteig:

Den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, mit einer Gabel einstechen und mit einem Teller von circa 15 Zentimetern ausstechen. Im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten vorbacken. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Sardinenseiten:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Sardinenseiten entgräten, vorsichtig abspülen und trocken tupfen. In eine Pfanne geben, mit Olivenöl bedecken, mit Zitronensaft beträufeln, die Thymianzweige dazu geben und mit Backpapier abgedeckt im vorgeheizten Backofen circa zehn bis 15 Minuten garen. Mit Meersalz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Fertigstellung:

Die Pizzetten mit der Tomatensoße bestreichen, mit den Perlzwiebeln und Tomatenfilets belegen und im vorgeheizten Backofen nochmals circa zehn Minuten backen. Die Pizzetten aus dem Ofen nehmen und mit den Sardinenseiten und dem Buschbasilikum belegen.

Cornelia Poletto am 09. Dezember 2011