



Pissaladière – französischer Zwiebelkuchen mit Putenfiletwürfeln, Oliven und Sardellen

Zutaten

(für 4 Personen):

- 500 g Putenfilet (aus deutscher Erzeugung)
- 1 kg Zwiebeln
- 4 EL Öl
- 1 TL Thymian
- Salz und Pfeffer
- 1 Hefeteig (Kühlregal)
- 75 g schwarze Oliven
- 50 g Sardellen (in Öl)



Nährwerte:

Pro Portion ca. 861 kcal, 39 g Fett, 47 g Kohlenhydrate, 43 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 45 Minuten

Pissaladière – französischer Zwiebelkuchen mit Putenfiletwürfeln, Oliven und Sardellen

Zubereitung:

1. Zuerst die Zwiebeln schälen, in Scheiben schneiden und in 2 EL Öl glasig anschwitzen. Kurz zur Seite stellen.



2. Dann die Putenfilets würfeln und in 2 EL Öl scharf anbraten.



3. Mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen.



Pissaladière – französischer Zwiebelkuchen mit Putenfiletwürfeln, Oliven und Sardellen



4. Jetzt den Hefeteig ausrollen. Zuerst die Zwiebeln,...



5. ...dann die Putenfiletwürfel, Oliven und Sardellen darauf verteilen und bei 180 Grad im Ofen circa 20 bis 25 Minuten knusprig ausbacken.



Pissaladière – französischer Zwiebelkuchen mit Putenfiletwürfeln, Oliven und Sardellen

6. Délicieux!



Achten Sie auf die deutsche Herkunft!

D
Schlupf

D
Aufzucht

D
Verarbeitung

Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf www.deutsches-gefluegel.de