

Französischer Zwiebel-Kuchen

Für 2 Portionen

300 g Mehl	$\frac{1}{2}$ Pack. Trockenhefe	$\frac{1}{2}$ TL Salz
1 EL Olivenöl	160 ml lauwarmes Wasser	200 g weiße Zwiebeln
2 rote Paprikaschoten	12 Sardellenfilets (in Öl)	2 TL Fenchelsaat
8 EL Olivenöl	100 g schwarze Oliven	1 Knoblauchzehe
2 EL krause Petersilie	Meersalz	Mehl

Für den Teig Mehl mit Salz und Hefe in einer Schüssel mischen, Olivenöl und Wasser zugeben und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten geschmeidigen Teig verarbeiten. Abgedeckt 15 Minuten gehen lassen. Zwiebeln in dünne Ringe schneiden. Paprikaschoten vierteln, putzen, entkernen, in feine Streifen schneiden. Sardellenfilets im Sieb abtropfen lassen. Fenchelsaat im Mörser grob zerstoßen. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zusammenkneten und sehr dünn zu einem Rechteck (40x25 cm) ausrollen. Den Boden des Backblechs mit dem Teig belegen. Überlappenden Teig leicht einschlagen, zu einem Rand formen und gut andrücken. Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen und dünn mit zwei Esslöffeln Olivenöl beträufeln und würzen. Zuerst Zwiebeln, dann Paprikastreifen, Fenchelsaat, Oliven und Sardellen gleichmäßig darauf verteilen. Mit vier Esslöffeln Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad 20 Minuten backen. Knoblauch fein hacken und mit der Petersilie mischen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und sofort mit der Petersilien-Knoblauch-Mischung und Meersalz beträufeln. Kuchen in Stücke schneiden und servieren.

Steffen Henssler am 22. November 2012