

Fougasse mit Sardinen und Comté AOP



Informations

Personen : 4

Zutaten

- 200 g geriebener Comté AOP jung
- 1 Dose kleine Sardinenfilets
- 200 g Tomatenwürfel
- 40 g schwarze Oliven, entsteint
- 1 Zwiebel
- 500 g Mehl
- 20 g Hefe
- 1 Eigelb
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsschritte



1. Den Brotteig zubereiten. Geben Sie dazu das Mehl in eine Schüssel. Geben Sie eine Prise Salz sowie die in etwas lauwarmem Wasser aufgelöste Hefe dazu. Geben Sie 20 bis 30 cl Wasser dazu und kneten Sie den Teig, bis ein geschmeidiger, nicht klebriger Teig entsteht.
2. 1,5 Std. an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Den Teig wie für einen Kuchen ausrollen und mit dem Eigelb bestreichen.
4. Den Teig mit den Tomatenwürfeln, den kleingeschnittenen Oliven und den fein gehackten Zwiebeln belegen.
5. Mit geriebenem Käse bestreuen, die Sardinenfilets darauf verteilen. Den Ofen auf 200°C vorheizen und die Fougasse 20 25 Minuten lang im Ofen backen. Aus dem Ofen nehmen, in Stücke schneiden und warm zum Aperitif servieren.

? **Tipp:** Bei diesem Rezept können Sie die Sardinenfilets auch durch dünne Scheiben Räucherspeck ersetzen.