Vorspeise

Tarte à la niçoise mit Bohnen, Kartoffeln und Ei

Zutaten:

250 g Mehl
14 g Hefe
160 ml Wasser
Backpulver
2 EL Olivenöl
5 g Salz
2 St. Eier
180 g Kirschtomaten
80 g Bohnen, grün
200 g Kartoffeln, La Ratte
25 g Sardellen
0.3 Bund Basilikum
1 St. Römersalatherzen
Fleur de Sel
Pfeffer
Weißweinessig
40 g Oliven, schwarz
30 g Kapernäpfel

Zubereitung:

Aus Mehl, Hefe, Backpulver, Wasser, Olivenöl und Salz einen Teig kneten. Diesen bei ca. 35°C abgedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.Den Teig nun in 8 gleich große Stücke teilen und mit dem Nudelholz zu länglichen Fladen ausrollen bzw. ziehen, nochmals gehen lassen und mit etwas Olivenöl bestreichen. Diese im Backofen bei ca. 250°C (am besten auf dem Pizzastein) oder auf einer Grillplatte backen, bis sie Knusprig sind.Die Tartes mit Eierecken, blanchierten und längs halbierten grünen Bohnen, gehackten Sardellen, gezupftem Basilikum, halbierten Kirschtomaten und Kartoffelecken belegen. Zum Schluss leicht mit Essig und Olivenöl beträufeln und mit frisch gemahlenem Pfeffer und Fleur de Sel würzen.