



# La sélection du Chef®

Leidenschaftlicher

## Geschmack!

### Tomate in Pizzakruste



FÜR 6 PERSONEN

- 6 schöne Garance F1 Tomaten
- 3 Zwiebeln
- 300 g Pizzateig
- 100 g Sardellenfilets
- Olivenöl
- 100 g Büffelmozzarella
- 1 Bund Basilikum
- 1 Eigelb

Garance F1

© Le Favre d'Anne



## Pascal Favre d'Anne



Restaurantinhaber in Angers (Fr)

Pascal Favre d'Anne stammt ursprünglich aus der Savoie, begann seine Karriere bei Spitzenkoch Marc Veyrat in Anney und arbeitete anschließend für die französische Botschaft in Bogota. Bei seiner Rückkehr nach Frankreich 2006, eröffnete er gemeinsam mit seiner Frau Mathilde ein eigenes Restaurant in Angers. Im Zentrum der Stadt, gegenüber von Schloss und Kathedrale bietet «Le Favre d'Anne» eine ebenso erfindungsreiche wie kreative Speisekarte.

Le Favre d'Anne - 18 quai des Carmes - 49100 ANGERS  
[www.lefavredanne.fr](http://www.lefavredanne.fr)



# Tomate in Pizzakruste

1 Entfernen Sie Kerne und Fruchtfleisch aus den Tomaten, bewahren Sie diese getrennt auf, schälen und hacken Sie die Zwiebeln in feine Stücke. Hacken Sie das Basilikum und schneiden Sie den Mozzarella in kleine Würfel.

2 Braten Sie die Zwiebeln in einer Stielpfanne mit ein wenig Olivenöl etwa 10 Minuten an bis sie leicht gebräunt sind und fügen Sie das Fruchtfleisch und die Kerne der Tomate hinzu, außerdem das feingeschnittene Basilikum und die Sardellenfiles.

3 Lassen Sie alles 5 Minuten kochen, fügen Sie dann den Mozzarella hinzu und nehmen Sie die Pfanne vom Herd. Füllen Sie die Tomaten mit dieser Mischung.

4 Breiten Sie den Pizzateig aus und schneiden Sie daraus 6 Kreise aus, die so groß sind, dass Sie die Tomaten damit vollständig bedecken können. Wickeln Sie jede Tomate einzeln in Pizzateig. Bestreichen Sie den Teig mit Eigelb.

5 Backen Sie alles im vorgeheizten Ofen 15 Minuten lang bei 180°C.



Für weitere Rezepte,  
Kulturtipps und eine Übersicht  
aller Verkaufsstandorte, werfen Sie einen Blick auf

[www.la-selection-du-chef.com](http://www.la-selection-du-chef.com)