Kartoffelrösti-Tarte mit **Luzienne-Sardinen**





4 personnen | 10 Min vorbereitung | 20 Min garzeit

Die Zutaten

2 Dosen à 115 g Sardinen nach Luzianer Art la belle-iloise
1 Ei
800 g festkochende Kartoffeln
2 Teelöffel gehackte Petersilie
1 Zwiebel
½ Knoblauchzehe
Salz und Pfeffer

Die Schritte

1- Den Backofen auf 220 °C (Thermostatstufe 7/8) vorheizen
2- Kartoffeln, Knoblauch und Zwiebel schälen und reiben
3- In einer Salatschüssel die Zubereitung mit Salz, Pfeffer und Petersilie vermengen
4- Den Saft aus der Masse gut abtropfen lassen und dann das Ei hinzufügen
5- Öl in einer Pfanne erhitzen, die Mischung hineingeben und gleichmäßig verteilen, dabei flachdrücken
6- Die Sardinen darauf legen und leicht andrücken; die Soße und das Öl aus den Dosen beiseitestellen
7- Die Hitze reduzieren und etwa 10 Minuten lang ungestört garen, bis die Seiten leicht gebräunt sind
8- Auf ein ofenfestes Backblech schieben und 10 Minuten backen, bis eine schöne Bräune entsteht
9- Dazu einen grünen Salat und die Sardinen-Soße servieren, die sich jeder Gast nach Belieben hinzufügen kann