

Papilloten mit **Sardinen mit Tapenade**



2 personnes

10 Min vorbereitung

15 Min cuisson

Les Inhrédients

1 Dose à 115 g Sardinen mit Tapenade la belle-iloise
200 g Fleischtomaten
 $\frac{1}{2}$ Mildzwiebel
1 Prise Kräuter der Provence
Salz und Pfeffer

Les étapes

- 1- Den Backofen auf 220 °C (Thermostatstufe 7/8) vorheizen
- 2- Die Tomaten in Scheiben und die Zwiebel in feine Streifen schneiden
- 3- Schneiden Sie zwei Quadrate aus Alufolie oder Backpapier mit einer Seitenlänge von 30 cm aus
- 4- Jedes Blatt mit dem Gemüse belegen, dann die Kräuter, Salz und Pfeffer darüber streuen
- 5- Auf jedes Papierpäckchen 2 Sardinen legen und etwas Soße darüber gießen
- 6- Verschließen Sie die Papilloten und backen Sie sie 15 Minuten lang im Ofen
- 7- Mit Reis oder Kartoffelpüree servieren