

Olivenrolle

Für 4 Personen

**1 Brotteig à 300 g,
100 g entsteinte grüne
Oliven, 1 Döschen Sardellen-
filets, 75 g getrocknete, in Öl einge-
legte Tomaten, 2 EL Olivenöl, grobes Salz.**



Oliven, Sardellen und Tomaten fein hacken oder cuttern. Den Teig möglichst dünn auswallen. Die Masse darauf verteilen. Rollen und auf ein Perfect-Clean-Blech legen. Mit einem Messer auf dem Rollenrücken 3- bis 4-mal so tief einschneiden, dass man die Füllung sieht. Mit einem Tuch zugedeckt gehen lassen. Mit Öl bestreichen, mit Salz bestreuen und mit Heissluft bei 180 Grad 35 bis 40 Minuten backen. Warm aufschneiden und zu Salat oder als Apéro servieren.