



Mürbeteig-Galette mit bunten Tomaten



Zutaten

Menge

150 g	Butter
1	verquirltes Ei
3 EL	eiskaltes Wasser
1 EL	schwarzer Sesam
1 Handvoll	Basilikumblätter
1 gehäufte TL	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 TL	Zucker
2 EL	Paniermehl
2 EL	Honig
150 g	Fetakäse
700 g	verschiedene Tomaten
2	Eigelb
250 g	Mehl

Rezeptinfo

Zutaten für 8 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Min. + 1,5 Std. Kühlzeit + 30 Min. Backzeit

pro Portion: 1536 kJ, 367 kcal, 32 g Kohlenhydrate, 9,2 g Eiweiß, 23,5 g Fett, 144 mg Cholesterin, 2,3 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Tomaten gibt es in den unterschiedlichsten Formen und Farben und genau diese packen wir alle auf unsere leckere Tomaten-Galette. Diese besteht aus einem leckeren Mürbeteig mit einem knusprigen Sesam-Rand. Aber nicht nur Tomaten kommen auf unsere Galette, auch Feta, Honig und Basilikum dürfen nicht fehlen. Probier's unbedingt einmal aus, so geht's:

Step 1:

Für den Teig musst du zuerst Mehl, Salz und Zucker als Haufen auf die Arbeitsfläche geben. Eine Mulde in die Mitte drücken und die Eier und die Butter hineingeben. Alles zusammen mit dem Wasser rasch zu einem Teig verkneten. Den Teig zu einer Scheibe formen und für ca. 1-2 Stunden im Kühlschrank aufbewahren.

Step 2:

Kurz vor Ende der Kühlzeit kannst du den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Die Tomaten halbieren oder je nach Größe in Scheiben schneiden. Den kalten Teig auf einem Bogen Backpapier kreisförmig ausrollen. Das Paniermehl dünn aufstreuen, dann die Tomaten auflegen, salzen und pfeffern und alles mit Feta bestreuen. Den Rand nach innen einklappen und mit verquirltem Ei bestreichen, dann mit Sesamsamen bestreuen.

Step 3:

Jetzt kannst du die Galette mit dem Backpapier auf ein Backblech setzen und für ca. 30 Minuten im Ofen backen, bis die Kruste goldbraun ist. Zum Schluss mit frischem Basilikum garnieren und mit Honig beträufeln.