Paradeiser-Galette

Die vegetarische Paradeiser-Galette mit Ziegenkäse ist ein schmackhaftes, mediterranes Gericht und rasch im Backofen gebacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

für den Teig

150 g	Weizenmehl
1 Prise	Salz
75 g	kalte Butter
50 g	Sauerrahm
4 EL	Kaltes Wasser

für den Belag

700 g	Paradeiser (Tomaten)
2 Stk.	Knoblauchzehe
50 g	Parmesan
1 Stk.	Eidotter
125 g	Ziegenkäse
1 EL	Olivenöl extra vergine
	Basilikum frisch
	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Paradeiser-Galette** das Weizenmehl in einer großen Schüssel mit einer Prise Salz

vermischen. Die kalte Butter grob raspeln und zusammen mit Sauerrahm und eiskaltem Wasser zum Mehl geben. Zuerst mit den Knethaken eines Handrührgeräts, dann mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die reifen Paradeiser waschen und in dicke Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehen schälen, fein hacken und mit geriebenem Parmesan vermischen.

3. Den Teig auf etwa 26 cm Ø ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Parmesan-Knoblauch-Mischung gleichmäßig auf dem Teig verteilen, dabei rundum einen ca. 4 cm breiten Rand freilassen. Die Paradeiser dekorativ auf dem Teig verteilen, leicht salzen und den Teigrand rundum einklappen. Das Eidotter verquirlen und den Rand damit bestreichen, damit er schön goldbraun wird.

4. Die Paradeiser-Galette im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene etwa 30 Minuten goldbraun backen. Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.Nach dem Backen mit frischem Basilikum bestreuen und kleine Stücke Ziegenkäse darauf verteilen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer aus der Mühle würzen und einigen Tropfen Olivenöl extra vergine beträufeln.

Tipp