Tomaten-Galette

Das Rezept für eine französische Tomaten-Galette findest du hier. Die köstliche Speise ist rasch gebacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,7 h

Zutaten

250 g	Mehl
1 Stk.	Ei
80 ml	Olivenöl
40 ml	Wasser
5 g	Salz
750 g	Tomaten (bunte)
80 g	Créme frâiche
0.5 Stk.	Zwiebel
1 TL	Dijon Senf
1 TL	Kräuter der Provence (getrocknet)
1 Spritzer	Olivenöl
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Um eine französische **Tomaten-Galette** zu zaubern, beginne damit, für den Olivenöl-Mürbeteig Mehl, Ei, Olivenöl, Wasser und Salz zu vermischen. Forme den Teig zu einer Kugel und wickle ihn in Frischhaltefolie ab. Lass ihn im Kühlschrank für zirka 30 Minuten ruhen, während du den nächsten Schritt vorbereitest.

2. Wasche die Tomaten und schneide sie in dünne Streifen. Lege sie dann auf Küchenpapier, um überschüssiges Wasser zu entfernen.

3. Schäle die Zwiebel und zerhacke sie in klein. Verrühre die Crème fraîche mit Zwiebeln und Senf, würze die Masse mit getrockneten Kräutern der Provence und mit Salz und Pfeffer.

4. Rolle den Mürbeteig mit einem Nudelholz aus und forme ihn zu einem Kreis, der groß genug ist, um die Tomaten zu bedecken. Lege den ausgerollten Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech. Verteile die Crème fraîche in der Mitte des Teigs und lege die Tomaten darauf. Füge einen Spritzer Olivenöl hinzu. Klappe die Ränder des Teigs nach innen, sodass ein Teil der Tomaten bedeckt ist.

5. Backe die Tomaten-Galette im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze für 40-45 Minuten goldbraun.

Tipp

Die Tomaten-Galette vor dem Backen noch zusätzlich mit Mozzarella-Scheiben, Feta oder Ziegenkäse belegen.