Tomaten-Frischkäse-Galette

Arbeitszeit: 30 Minuten
Backzeit: 30-35 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

Nährwerte pro Portion ca.

Fett	22 g
Kohlenhydrate	23 g
Eiweiß	7 g
Brennwert	322 kcal / 1.341 kJ

Zutaten für 1 Galette (8 Portionen):

Teig:
160 g Mehl
1 Prise Salz
90 g weiches Butaris Butterschmalz
60 ml kaltes Wasser

Belag:
250 g Frischkäse
3 Tomaten
½ Bund Schnittlauch
Salz
Pfeffer
1 Ei (Größe M)
3 EL gemischte Kerne

Zubereitung:

Schritt 1/4

Für den Teig der Tomaten-Frischkäse-Galette das Mehl und Salz vermengen. Butaris Butterschmalz hinzufügen und die Mischung krümelig kneten. Nach und nach Wasser hinzugeben und den Teig kneten, bis er zusammenhält. Den Teig zu einer flachen Scheibe formen und in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Schritt 2/4

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (180°C Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer leicht bemehlten Oberfläche zu einem Kreis mit ca. 30 cm Durchmesser ausrollen. Teig auf das vorbereitete Backblech legen und mit Frischkäse bestreichen. Dabei einen ca. 5 cm breiten Rand frei lassen.

Schritt 3/4

Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Schnittlauch waschen, trocknen und fein hacken. Tomatenscheiben gleichmäßig auf den Frischkäse auf dem Teig legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Rand des Teigs über die Füllung falten.

Schritt 4/4

Ei verquirlen und den Rand des Teigs damit bestreichen. Die gemischten Kerne gleichmäßig über den mit Ei bestrichenen Rand streuen und leicht andrücken, damit sie am Teigrand haften. Die Galette im vorgeheizten Ofen ca. 30-35 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist. Nach dem Backen die Tomaten-Frischkäse-Galette mit Schnittlauch bestreuen.

Guten Appetit wünscht Butaris

Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.