



## **Galette mit Sommer-Tomaten**

### Rezept von Cynthia Barcomi

#### **Zutaten**

##### **Für den Teig**

180 g Butter, kalt und in Würfel geschnitten  
200 g Mehl  
80 g Weizenvollkornmehl (oder Vollkornmehl aus Dinkel oder Roggen)  
1 TL Salz  
1 EL Apfelessig  
70 ml Wasser, eiskalt

##### **Für die Füllung**

600 g reife Tomaten, je nach Größe halbiert oder in 2 cm dicke Scheiben geschnitten  
2 Knoblauchzehen, dünn geschnitten  
1/2 TL Salz  
frische Kräuter nach Wahl, fein geschnitten  
125 g Hartkäse, fein gerieben, z.B. Parmesan, Comté oder Cheddar Käse  
1 EL Olivenöl  
1 Ei, geschlagen zum Glasieren  
Salz, Pfeffer

#### **Zubereitung**

Butter in kleine Würfel schneiden und zehn Minuten kaltstellen. Mehl und Salz vermengen und mit den Fingerspitzen die kalte Butter grob einarbeiten. Essig und kaltes Wasser hinzufügen und mit einer Gabel verrühren, bis ein Teig entsteht. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zügig zu einer Scheibe formen, in Backpapier einwickeln und für mindestens ein Stunde kaltstellen. Je kälter der Teig ist, desto besser lässt er sich später ausrollen.

Den Backofen auf 200 Grad Umluft oder Unterhitze vorheizen. Die geschnittenen Tomaten und Knoblauch mit einem halben Teelöffel Salz vermengen, fünf Minuten ziehen lassen, um sie zu entwässern. Jetzt die Tomaten auf Küchentücher abtrocknen lassen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche vier Millimeter dick ausrollen. Eine Scheibe mit einem Durchmesser von 34 cm ausschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Den Teig jeweils mit der Hälfte des geriebenen Käses und der Kräuter bestreuen, gefolgt von Tomaten und Knoblauch. Mit ein wenig Olivenöl beträufeln. Zu den Seiten drei bis vier Zentimetern frei lassen. Den Teigrand anheben und circa vier Zentimeter über die Füllung klappen. Den Rand mit Eigelb bestreichen. Restlichen Käse und restliche Kräuter auf die Tomaten streuen. Das Gebäck im Ofen nun circa 45 bis 48 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist. Nach 30 Minuten eventuell mit Backpapier abdecken, wenn der Teig zu schnell Farbe annimmt. Aus dem Ofen nehmen und mit den frischen Kräutern bestreuen. Kurz abkühlen lassen und servieren.