

TOMATEN GALETTE



Zutaten für 2 Portionen:

100 g Weizenmehl
25 g Roggenmehl
60 g Butter
1/2 TL Salz
1 kleine Eier
250 g Tomaten
1 kleine Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Zweig Rosmarin
1/2 Mozzarella
1 Ei Parmesan

Zubereitung:

Das Weizen- und Roggenmehl in einer Schüssel vermischen und mit der Butter, dem Salz und dem Ei gut verkneten. Den Teig für ca. 30 Minuten ruhen lassen.

In der Zeit die Tomaten waschen und evtl. halbieren oder vierteln. Die Schalotte in feine Würfelchen schneiden. Den Knoblauch pressen und mit dem zweiten Ei vermischen. Rosmarinnadeln abzupfen und klein hacken und ebenfalls zu der Eimischung geben.

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf ein Backpapier ausrollen und darauf die Tomaten, den Mozzarella und die Schalotten in der Mitte verteilen. Dann den Rand leicht nach innen klappen. Die Eimasse über die Füllung geben und alles für ca. 30 Minuten goldbraun backen.

Vor dem Servieren noch mit groben Pfeffer und Salz würzen und mit dem Parmesan bestreuen.