



Tomatengalette

Teig für 3 Galette:

240 g kalte Margarine oder Butter
340 g Weizenmehl
40 g Buchweizenmehl (falls zur Hand, ansonsten Weizenmehl)
1 EL Essig
1 Prise Zucker
1 Prise Salz
150 ml kaltes Wasser

Füllung pro Galette:

2 EL grünes Pesto (ich habe Bärlauchpesto genommen) - Alternativ könnte man auch Creme fraiche verwenden
3-4 Tomaten
1 EL Parmesan
ein paar frische Thymianzweige
Fleur de Sel

Die Margarine wird mit dem Mehl, dem Zucker und dem Salz gemischt. Verkneten und nach und nach den Essig und das Wasser hinzufügen. Der Teig soll nicht mehr allzu klebrig sein. Zu einer Kugel formen und mit Frischhaltefolie umwickeln. Die Teigkugel kommt für 30 Minuten in den Kühlschrank.

Die Tomaten werden in dünne Scheiben geschnitten, der Thymian vom Stängel gelöst.

Der Teig wird in drei gleichgroße Teile geteilt. Mit dem Nudelholz auf einem Backblech zu einem dünnen Kreis ausrollen. Der Teig wird bis auf die äußeren 2-3 cm mit dem Pesto oder Creme fraiche bestrichen, Tomatenscheiben drauflegen, Parmesan oder Hefeschmelzflocken darüberstreuen und mit Thymian abrunden. Jetzt wird der Rand noch nach innen geschlagen und ab damit ins Rohr.

Das Galette kommt für ungefähr 45 Minuten bei 200°C in den Backofen. Der Teig sollte goldbraun gebräunt sein. Vor dem Servieren mit Fleur de Sel bestreuen.

