Zutaten für 2 Portionen:

Für den Teig:
120 g BioGourmet Galette-Fertigmischung
2 EL BioGourmet Apfel Balsamico
100 ml Milch
180 ml Sprudel
1 TL Salz

Für die Füllung:
2 EL Frischkäse (natur)
100 g Feta
1 Dose BioGourmet Tomatenfilets
Etwas BioGourmet Kräuter und Blütensalz
BioGourmet Acetokugel

Außerdem:
1 EL BioGourmet Sesam
1 EL BioGourmet Bratöl

Vegetarische Tomaten-Galette mit Frischkäse und Basilikum

Der Teig wird aus Buchweizenmehl hergestellt. Dafür wird die BioGourmet Fertigmischung für Galette verwendet. Bei der Füllung der Tomaten-Galette kommt Feta, Frischkäse, Tomatenfilets und etwas Balsamico zum Einsatz. Schmeckt herrlich frisch mit satten mediterranen Aromen.
Guten Appetit!

Zubereitung

Den Ofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorbereiten. Alle Zutaten für den Galette-Teig mischen und ungefähr 15 Minuten ziehen lassen. Sollte der Teig zu dickflüssig werden, noch etwas Sprudel untermischen. Die Tomatenfilets in ein Sieb geben und den Saft auffangen. Dieser kann später zum Beispiel zur Zubereitung von Pastasauce verwendet werden. Den Feta mit einer Gabel zerdrücken. Nun etwas Bratöl in einer Pfanne erhitzen und darin 2 Galette ausbacken. Die Galette auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit jeweils einem Esslöffel Frischkäse bestreichen. Die Tomatenfilets und den Feta gleichmäßig darauf verteilen und etwas Kräuter und Blütensalz über die Füllung streuen.

Zum Schluss die Galettes zuklappen, die Ränder mit dem Sesam bestreuen und 10 Minuten backen, sodass der Feta etwas verläuft und die Buchweizen-Galettes eine goldbraune Farbe annehmen. Zum Servieren nach Belieben die BioGourmet Aceto-Kugel darüber reiben und die vegetarische Tomaten-Galette mit frischen Basilikumblättern garnieren. Guten Appetit!

Tipp: Viele BioGourmet-Produkte können Sie im Foodhall-Online-Shop bestellen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!
Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.bio-gourmet.com/rezepte