



Bunte Paprika-Tomaten-Galette

mit Zwiebelmarmelade und Cheddar



20-30min



2 Personen

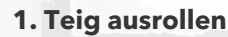
Die Galette mit dem rustikalen Look ist schnell zubereitet und der Hit bei Klein und Groß! Auf fertigen Quicheteig bettest du eine aromatische Gemüsemischung aus fruchtigen Kirschtomaten, gelber Paprika und roten Zwiebeln. Rosmarin, Thymian und schwarze Oliven zaubern die Düfte der Provence herbei. Und dann ist da noch der Cheddar, der knusprig-goldbraun überbacken die Galettes verfeinert. Köstlich!

- 1 Packung Quicheteig ¹
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 gelbe Paprika
- 20g frisches Basilikum, Thymian & Rosmarin
- 1 Packung schwarze Oliven
- 1 Päckchen Zwiebelmarmelade
- 1 Packung Cheddar ⁷
- 1 Packung Kirschtomaten

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen und Backblech
- Küchenreibe

Energie 1051kcal, Fett 62.1g,
Kohlenhydrate 93.1g, Eiweiß 25.7g



2. Gemüse schneiden

3. Teig belegen

4. Käse vorbereiten

5. Käse mitbacken

6. Basilikum schneiden

Die **Basilikumblätter** abpflücken und grob schneiden. Auf der fertigen **Galette** verteilen und servieren.