



Bunte Paprika-Tomaten-Galette

mit Zwiebelmarmelade und Cheddar



20-30min



3-4 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!

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

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen und 2 Backbleche
- Küchenreibe

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 914kcal, Fett 51.5g,
Kohlenhydrate 90.3g, Eiweiß 18.4g



Den Backofen auf 190°C Umluft (210°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen.



Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in ca. 2cm breite Spalten schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein reiben. Die **Paprika** halbieren, entkernen und in ca. 2cm große Würfel schneiden. Den **Rosmarin** und den **Thymian** abzupfen und fein schneiden, dann mit dem **Gemüse**, den **Oliven** und 1EL Olivenöl vermengen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.



Die **Teige** gleichmäßig mit der **Zwiebelmarmelade** bestreichen und mit dem **Gemüsemix** belegen, dabei einen ca. 2-3cm breiten Rand aussparen. Den **Teigrand** über das **Gemüse** klappen. **Tipp:** Wer mag, kann 1 Eigelb verquirlen und die **Teigränder** damit bestreichen. Die **Galettes** ca. 10Min. im Ofen backen.



Ca. **1/4 des Käses** fein reiben, den **restlichen Käse** in feine Scheiben schneiden. Die **Kirschtomaten** am Strunk halbieren.



Den **geriebenen Käse** auf dem Rand der **Galettes**, die **Käsescheibchen** und die **Tomaten** in der Mitte verteilen. Die **Galettes** weitere 10-12Min. backen, bis der **Käse** geschmolzen und der **Teig** der **Galettes** durchgebacken ist.



Die **Basilikumblätter** abzupfen und grob schneiden. Auf den fertigen **Galettes** verteilen und servieren.