



Bunte Paprika-Tomaten-Galette

mit Zwiebelmarmelade und Käse



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 Käse, der knusprig-goldbraun überbacken die Galettes verfeinert. Köstlich!

Was du von uns bekommst

- 2 Packungen Quicheteig¹
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 gelbe Paprika
- 20g frisches Basilikum, Rosmarin & Thymian
- 1 Packung schwarze Oliven
- 2 Päckchen Zwiebelmarmelade
- 1 Packung Kirschtomaten
- 1 Packung geriebener Käse⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- Küchenreibe

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 921kcal, Fett 51.5g, Kohlenhydrate 91.5g, Eiweiß 18.7g



1. Teige ausrollen



4. Tomaten schneiden

Die **Kirschtomaten** am Strunk halbieren.



2. Gemüse schneiden

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.



5. Käse mitbacken

Etwas **Käse** auf den Rand der **Galettes** streuen, die **Tomaten** und den **restlichen Käse** in der Mitte verteilen. Die **Galettes** weitere 10-12Min. backen, bis der **Käse** geschmolzen und der **Teig** der **Galettes** durchgebacken ist.



3. Teige belegen

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.



6. Basilikum schneiden

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