

# Tomaten-Galette

Für 3-4 Personen

Dinkelkuchenteig ausgewallt

in ein Kuchenblech (21cm) legen, sollte mind. rundherum 3cm Teig überlappen.  
Mit einer Gabel Teig einstechen

Wenig Parmesan gerieben

auf dem Teigboden verteilen

80g Cantadou Kräuter

2 Eier

1 Teelöffel Maizena

Pfeffer, Paprika

gut verrühren und auf dem Teigboden verteilen

3-4 Tomaten halbiert

Ca 7-10 Cherrytomaten ganz

auf den Guss verteilt «stellen»  
Überlappenden Teig nach innen über die Tomaten falten. Mit Pinsel wenig Guss auf den Teigrand streichen.

**Backen:** Ober/Unterhitze 200°C / Umluft 180°C; ca 30- 35 Minuten backen  
(ich verwende Pizzastufe 200°C)

Mit frischem Basilikum und schwarzem Pfeffer bestreuen und servieren.

## Dazu passt:

- grüner Salat
- Feta auf die Galette geben
- Burrato dazu servieren
- evtl einige Specktranchen dazu servieren



**Denise Kaufmann**

**Dipl. Ernährungsberaterin SHS**

Dorfstrasse 18 – 5452 Oberrohrdorf – Tel. 079 609 54 70

denisekaufmann@hispeed.ch – [www.ernaehrung-kaufmann.ch](http://www.ernaehrung-kaufmann.ch)

