

Tomaten-Galette mit Burrata

Zutaten | 4 Portionen

200 g	kalte Butter
300 g	Mehl
3 EL	Joghurt
3 EL	Wasser
½ TL	Salz
50 g	Hartkäse z.B. Pecorino
1	Knoblauchzehe
2	Schalotten
2	Tomaten
6	Kirschtomaten
1	Eigelb
1 Bund	Basilikum
1	Burrata
	Salz, Pfeffer
1 EL	Olivenöl

Zubereitungszeit: 30 Min. , Ruhezeit: 1 Std., Backzeit: 45 Min.

Zubereitung:

- Eiskalte Butter in kleine Würfel schneiden und zusammen mit Mehl, Joghurt, Wasser und Salz zu einem Teig verkneten.
- Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie im Kühlschrank für ca. 1 Stunde ruhen lassen.
- Käse fein reiben. Knoblauch abziehen, durch eine Knoblauchpresse drücken und mit dem geriebenen Käse vermischen.
- Schalotten abziehen und vierteln.
- Tomaten waschen und putzen. Tomaten in Scheiben schneiden, Kirschtomaten halbieren.
- Den Teig auf Backpapier mit etwas Mehl zu einem Kreis (ca. 40 cm Ø) ausrollen. Darauf den geriebenen Knoblauch-Käse streuen, etwa 5 cm bis zu Rand frei lassen.
- Tomaten und Zwiebeln auf dem Käse verteilen und den Teigrand nach innen einklappen. Den eingeklappten Teigrand mit dem verquirlten Eigelb einstreichen.
- Galette mit dem Backpapier auf ein Backblech ziehen und im Ofen bei ca. 180 °C für ca. 45 Minuten backen.
- Burrata abtropfen lassen, auf die Tomaten-Galette setzen und mit einer Gabel zerreißen.

-
- Basilikumblätter abzupfen, waschen, trockentupfen und in feine Streifen schneiden.
 - Basilikumstreifen auf dem Burrata verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen und Olivenöl beträufeln.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 277 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
863 kcal	59,6 g	61,7 g	22,3 g	337 mg