

Zucchini-Galette

Zutaten

200 g Mehl
1/2 TL Salz
70 g kalte Butter, in kleinen Stücken
1 Ei
1 EL Wasser
1-2 kleine Zucchini
ein paar Zweiglein Thymian
1 EL Öl
wenig Salz und Pfeffer
100 g Ricotta
5-6 Cherrytomaten, halbiert
1 Eigelb

Zubereitung

Mehl und Salz mischen. Butter dazugeben und zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. In der Mitte eine Mulde formen. Ei und 1 EL Wasser mischen und in die Mulde giessen. Rasch zu einem geschmeidigen Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Klarsichtfolie wickeln und 30 Minuten kühl stellen.

Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen. Zucchini waschen und in dünne Scheiben schneiden. Thymianblättchen abzupfen. Zucchini mit Thymian, Öl, Salz und Pfeffer mischen.

Teig auf Backpapier zu einem Kreis (ca. 30 cm Ø) auswallen und mit dem Papier auf das Blech legen. Mit einer Gabel dicht einstechen. Ricotta auf dem Teigboden verstreichen, dabei einen Rand von 4-5 cm frei lassen. Mit Zucchinischnitten belegen, Cherrytomaten darüber verteilen. Rand einklappen, leicht andrücken und mit Eigelb bestreichen. Ca. 35 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Ofens backen.

