Zucchini Galette mit Feta Käse und Tiroler Speck

Der Hochsommer schenkt uns im Moment Gemüse in Hülle und Fülle. Ob aus dem eigenen Anbau oder vom Bauern oder Supermarkt. Zucchini und Tomaten schmecken jetzt am besten.

Da ich bisher auf meinem Blog noch keine herzhafte Galette habe, musste ich das auf jeden Fall schnell ändern. Und ab heute gehört diese köstliche Variante zu meinen Lieblingsrezepten.

Also, viel Spaß beim Nachmachen und Guten Appetit.

Liebe Grüße,

euer Christian

©herdmitherz

Mürbeteig:

200g Mehl

100g Butter (eiskalt)

2 EL Saure Sahne

3 EL kaltes Wasser

1 Prise Salz

1 Zucchini

1 Handvoll kleine Tomaten

75g Tiroler Speck

100g Feta Käse

1 EL Schmand

Salz, Pfeffer

Grillgemüse Gewürz

Das Mehl mit Salz mischen, Butter in Flocken dazu geben und miteinander vermischen.

Saure Sahne und das eiskalte Wasser zugeben.

Alles kurz und kräftig kneten bis ein glatter Teig entsteht.

Den Teig in Frischhaltefolie packen und mind. 30 Minuten im Kühlschrank kaltstellen.

In der Zeit die Zucchini in Scheiben schneiden und salzen. Nach ca. 10 Minuten das ausgetretene Wasser abtupfen.

Den Schmand glattrühren und mit Salz, Pfeffer und Grillgemüse Gewürz abschmecken.

Den Teig ausrollen und auf ein Backpapier legen. Dann die Schmand Creme darauf auftragen. Einen Rand frei lassen.

Die Tomaten abbrausen.

Nun die Zucchinischeiben in der Mitte verteilen und die Tomaten sowie den Speck und den Feta Käse dazu geben.

Nun den Rand nach innen klappen und mit etwas Eigelb oder Sahne einpinseln.

Den Teig dann ca. 30 Minuten bei 200°C im Ofen backen.