

Rezept

Schnelle Blätterteig-Galette mit Tomaten und Mandelcreme

Ein Rezept von Schnelle Blätterteig-Galette mit Tomaten und Mandelcreme, am 29.06.2026

Zutaten

150 g vegane Crème-fraîche-Alternative (z. B. Creme Vega)	80 g gemahlene Mandeln
1 Bund Thymian	2 Knoblauchzehen
Pfeffer	Salz
300 g veganer Vollkorn- Blätterteig (aus dem Kühlregal)	3 Ochsenherztomaten
	2 EL Kapern

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 555 kcal, 39 g F, 13 g EW, 38 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Crème fraîche mit den Mandeln verrühren, Knoblauch schälen und dazupressen. Thymian waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und zur Creme geben, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.
2. Die Tomaten waschen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. Die Blätterteigplatten auf dem Blech zu einem Kreis (ca. 35 cm Ø) leicht überlappend aneinanderlegen. Die Mandel-Thymian-Creme darauf gleichmäßig verstreichen. Mit den Tomatenscheiben belegen und mit den Kapern bestreuen, dabei ca. 2 cm Rand frei lassen. Zuletzt die Teigländer rundum locker nach innen klappen.
3. Die Galette im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Herausnehmen, in Stücke schneiden und auf Teller setzen.