Tomaten Zucchini Zwiebel Feta Galette

Zutaten für 4 Portionen:

2	Gemüsezwiebel, geschält und in Scheiben geschnitten
1 EL	Olivenöl
2 EL	Butter
1 TL	Zucker
2 Päckchen	Blätterteig (TK Ware)
1	Eiweiß, geschlagen
2 EL	Dijonsenf
2	Fleischtomaten, in Scheiben geschnitten (besonders schön sind bunte Tomaten mit viel Fruchtfleisch)
2	kleine Zucchini, in dünne Scheiben geschnitten
100 g	Feta
Thymian	
Salz	
Pfeffer	

Butter zusammen mit dem Olivenöl in der Pfanne erhitzen, die Zwiebelscheiben darin andünsten und karamellisieren. Zur Seite stellen und abkühlen lassen.

Die Blätterteigplatten aus dem Kühlschrank nehmen und entrollen. Die Mitte des Blätterteiges mit dem geschlagenen Eiweiß bestreichen. Darüber einen Esslöffel Dijonsenf verstreichen, ringsum einen Rand von ca. 2,5 cm frei lassen. Die nächste Schicht besteht aus den karamellisierten Zwiebeln, dann Zucchinischeiben und zum Abschluss die Tomatenscheiben.

Am Ende bestreut man die Tomaten mit frischem Thymian,Feta und ein wenig Olivenöl . Die Ränder des Blätterteigs werden umgeschlagen, somit entsteht ein gewisser Rand welcher die beim Backen austretende Flüssigkeit auffängt.

Mit dem zweiten Blätterteigboden verfährt man genauso.

Die Galette werden bei 180 Grad Ober- und Unterhitze für ca. 15 – 20 min gebacken bis der Blätterteig goldbraun und das Gemüse gegart ist.