



Bunte Karotten-Lauch-Galette

mit selbst gemachtem Cheddar-Teig



ca. 1h



2 Personen

Die Galette hat ihren Ursprung in der Bretagne. Der flache Kuchen kann süß oder herzhaft sein und aus verschiedenen Getreidesorten oder Kartoffeln hergestellt werden. Wir haben uns für eine herzhaft Variante mit feinem Lauch und Möhrchen in dreierlei Farben entschieden. Der Clou des Kuchleins: der knusprige, selbst gemachte Mürbeteig mit Cheddar. Fantastique!

- 250g Butter ⁷
- 150g Weizenmehl ¹
- 75g geriebener Cheddar ⁷
- 1 Karotte
- 1 lila Karotte
- 1 gelbe Karotte
- 1 Stange Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Harissa

- 1 Ei ³
- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Frischhaltefolie
- große Pfanne
- Küchenwaage
- Küchenpinsel
- Nudelholz

Energie 1044kcal, Fett 71.7g,
Kohlenhydrate 73.0g, Eiweiß 21.1g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. **100g kalte Butter** in ca. 2cm große Würfel schneiden. **1TL Mehl** beiseitestellen, je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker sowie die **½ des Käses** zum **restlichen Mehl** geben und gut vermengen. Die **Butterstücke** einzeln zwischen den Fingern im **Mehl** zerdrücken. **Tipp:** Möglichst rasch arbeiten, damit die **Butter** nicht zu warm wird.



Die **Karotten**, den **Lauch** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze ca. 2Min. anbraten. Mit der **Harissapaste** und 1TL Honig würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3-4EL sehr kaltes Wasser über die **Mehl-Butter-Mischung** träufeln und verkneten, bis alles zu einem trockenen **Teig** vermengt ist. **Tipp:** Den **Teig** nicht zu stark kneten, damit er nicht zu weich wird. Den **Teig** zu einer Kugel formen, flach drücken, in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 10Min. im Tiefkühlschrank aufbewahren.



Den **Teig** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit dem **übrigen Mehl** bestäuben. Mit einem Nudelholz zu einem Kreis von ca. 28cm ausrollen. Das **Gemüse** auf dem **Teig** verteilen, dabei einen 3-4cm breiten Rand frei lassen. Den Rand vorsichtig über das **Gemüse** klappen, sodass die Mitte frei bleibt.



Die **Karotten** ggf. schälen und mit dem **Lauch** schräg in dünne Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



1 Ei verquirlen und den **Teig** damit bestreichen, dann mit 1 kräftigen Prise Pfeffer bestreuen. **25g Butter** zerkleinern und mittig auf dem **Gemüse** verteilen. Die **Galette** 30-35Min. im Ofen goldbraun backen. Nach Belieben in Stücke schneiden und servieren.