



Special: Karotten-Lauch-Galette

mit selbst gemachtem Cheddar-Teig



ca. 1h



3-4 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, frischem Thymian und Möhrchen in dreierlei Farben entschieden. Der Clou des Kuchleins: der knusprige, selbst gemachte Mürbeteig mit Cheddar. Fantastique!

- 2 Packungen Butter ⁷
- 300g Weizenmehl ¹
- 100g geriebener Cheddar ⁷
- 2 Karotten
- 2 lila Karotten
- 2 gelbe Karotten
- 2 Stangen Lauch
- 10g Thymian
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Packungen Harissa
- 2 Becher Crème fraîche ⁷

- 1 Ei ³
- 2TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Frischhaltefolie
- große Pfanne
- Küchenwaage
- Küchenpinsel und Nudelholz

Energie 822kcal, Fett 61.0g,
Kohlenhydrate 49.6g, Eiweiß 15.4g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. **200g kalte Butter** in ca. 2cm große Würfel schneiden. **2TL Mehl beiseitestellen**, je ½TL Salz, Pfeffer und Zucker sowie den **Käse 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**, den **Thymian** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze ca. 2Min. anbraten. Mit der **Harissapaste** und 2TL Honig würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6-8EL 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** halbieren, zu zwei Kugeln formen, flach drücken, in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 10Min. im Tiefkühlschrank aufbewahren.



Die **Teige** auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben und mit dem **übrigen Mehl** bestäuben. Mit einem Nudelholz jeweils zu einem Kreis von ca. 28cm ausrollen. Die Mitte der **Teige** mit je **1 EL Crème fraîche** bestreichen, dann das **Gemüse** darauf 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. Die **Thymianblättchen** von den Stängeln streifen und fein schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



1 Ei verquirlen und die **Teige** damit bestreichen, dann mit je 1 kräftigen Prise Pfeffer bestreuen. Die **restliche Butter** zerkleinern und mittig auf dem **Gemüse** verteilen. Die **Galettes** in 30-35Min. im Ofen goldbraun backen. Die **restliche Crème fraîche** mit Salz und Pfeffer nach Geschmack verfeinern und zu den **Karotten-Lauch-Galettes** servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(235bfe13ebf007ce2eea9e689707fac7_img.jpg\)](#) [!\[\]\(bbad87fcdf5285698c00ff2227464bf2_img.jpg\)](#) [!\[\]\(f40fcf1439bdf0ff0174e7d9c96d1715_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**