



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

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Butter ⁷
- 150g Weizenmehl ¹
- 100g geriebener Cheddar ⁷
- 1 Karotte
- 1 lila Karotte
- 1 gelbe Karotte
- 1 Stange Lauch
- 5g Thymian
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Harissa
- 1 Becher Crème fraîche ⁷

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Das Rezept ergibt 3 Portionen.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 832kcal, Fett 61.7g, Kohlenhydrate 49.6g, Eiweiß 16.4g



1. Teig vorbereiten

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 **1/2 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.



4. Gemüse anbraten

Die **Karotten**, den **Lauch**, den **Thymian** 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.



2. Teig kneten

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.



5. Teig belegen

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. Die Mitte des **Teiges** mit **1EL 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.



3. Gemüse schneiden

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.



6. Galette backen

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

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [YouTube](#) [Pinterest](#) **#marleyspooning**