



Austernpilz-Galette mit Ziegenfrischkäse

dazu Rucola-Tomaten-Salat mit Dill



ca. 1h



3-4 Personen

Diese Galette ist eine echte kulinarische Offenbarung, wenn sie goldbraun gebacken aus dem Ofen kommt. Und das Wissen, den Teig sogar selbst zubereitet zu haben, lässt sie gleich noch besser schmecken. Bevor sie in den Ofen wandert, bestreichen wir sie mit einer vollmundigen Mischung aus Crème fraîche und Ziegenfrischkäse, außerdem kommen köstliche gebratene Austernpilze drauf. Dazu gibt es einen knackigen Salat. Lecker!

- 300g Weizenmehl ¹
- 2 Packungen Butter ⁷
- 500g Austernpilze
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Packungen Ziegenfrischkäse ⁷
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 unbehandelte Zitrone
- 500g Kirschtomaten
- 20g Dill
- 100g Rucola
- 2 Päckchen Zwiebelmarmelade

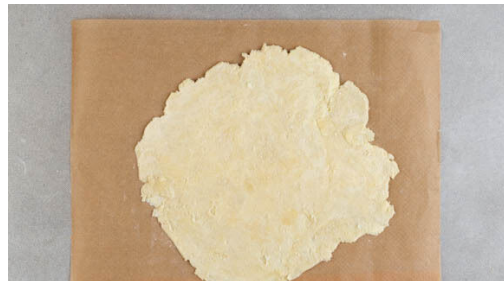
- 1TL Honig
- 1TL Senf ¹⁰
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne
- Frischhaltefolie
- Nudelholz
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Energie 1365kcal, Fett 105.0g,
Kohlenhydrate 77.3g, Eiweiß 27.2g



Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. **2EL Mehl** beiseitestellen, das **restliche Mehl** mit 2TL Zucker und ½TL Salz vermengen. Die **kalte Butter** in ca. 1cm große Würfel schneiden, dabei schnell arbeiten, damit sie nicht zu weich wird. Die **Butter** mit der **Mehl-Mischung** vermengen und zwischen den Fingern zerdrücken.



Zwei Stücke Backpapier mit der **½ des restlichen Mehls** bestäuben. Die **Teige** aus dem Gefrierfach nehmen, auf die Backpapiere legen, mit dem **übrigen Mehl** bestäuben und zu zwei Kreisen mit jeweils etwa 28cm Durchmesser ausrollen. Ggf. mehr Mehl darüberstreuen, falls der **Teig** sehr klebrig ist. **Tipp:** Der **Teig** muss nicht perfekt sein, ein paar Ungleichmäßigkeiten stören nicht.



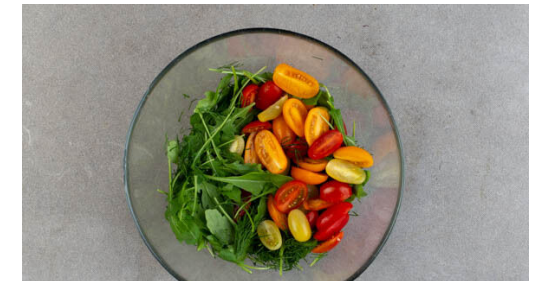
6EL eiskaltes Wasser auf dem **Teig** verteilen, alles gut verrühren und den **Teig** mit den Händen so lange kneten, bis er sich zu zwei klebrigen Kugeln formen lässt. Dann in Frischhaltefolie einwickeln und ins Gefrierfach legen. **Achtung:** Den **Teig** nicht länger als notwendig kneten!



Die **Teige** mit dem Backpapier auf zwei Backbleche legen und etwa 20cm der **Teige** mit der **Ziegenkäsecreme** bestreichen, dabei den äußeren Rand frei lassen. Die **Pilze** auf der **Creme** verteilen und den **Teigrand** über die **Pilze** falten. Die **Galetten** 25-30Min. im Ofen backen, bis sie leicht gebräunt sind.



Die **Pilze** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl und ½TL Salz bei starker Hitze ca. 5Min. anbraten, bis sie appetitlich gebräunt sind. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln, dann zu den **Pilzen** geben und ca. 30Sek. mitbraten. Den **Ziegenfrischkäse** und die **Crème fraîche** vermengen, glatt rühren und mit je ½TL Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **Zitronenschale** abreiben, die **Zitrone** auspressen. **2EL Zitronensaft**, die **-schale**, **3EL Olivenöl**, **1TL Honig**, **1TL Senf** und **1 Prise Salz** verrühren. Die **Tomaten** halbieren. Den **Dill samt Stängeln** fein hacken. Den **Rucola**, die **Tomaten**, den **Dill** und das **Dressing** vermengen. Die **Galetten** mit der **Zwiebelmarmelade** garnieren und mit dem **Salat** servieren.