



RS Austernpilz-Galette mit Ziegenfrischkäse

dazu Rucola-Tomaten-Salat mit Dill



30-40min



4 Portionen

Diese Galette ist eine echte kulinarische Offenbarung, wenn sie goldbraun gebacken aus dem Ofen kommt und mit Pflaumenchutney garniert serviert wird. Bevor sie in den Ofen wandert, bestreichst du den feinen Blätterteig mit einer vollmundigen Mischung aus Crème fraîche und Ziegenfrischkäse, außerdem kommen köstliche gebratene Austernpilze drauf. Dazu gibt es einen knackigen Salat mit Kirschtomaten und frischem Dill. Lecker!

Was du von uns bekommst

- 2 Pck. Blätterteig ¹
- 500g Austernpilze
- 2 Knoblauchzehen
- 250g Ziegenfrischkäse ²
- 2 Becher Crème fraîche ²
- 1 unbehandelte Zitrone
- 500g Kirschtomaten
- 20g Dill
- 100g Rucola
- 2 Pck. Pflaumen-Gewürz-Chutney ³

Was du zu Hause benötigst

- 1TL Honig
- 1TL Senf ³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse

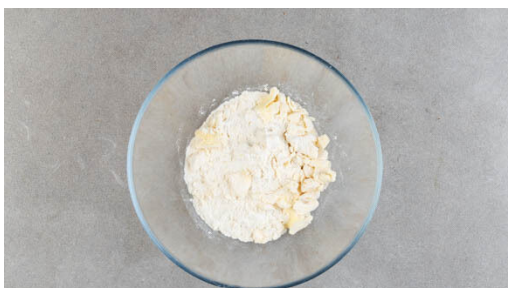
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Senf (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1363kcal, Fett 105.0g, Kohlenhydrate 76.6g, Eiweiß 26.9g



1. Teige ausrollen

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Teige** vorsichtig ausrollen und mit dem Backpapier nach unten auf zwei Backbleche legen.



4. Teige belegen

Die **Teige** gleichmäßig mit der **Ziegenkäsecreme** bestreichen, dabei rundum ca. 2cm am äußeren Rand frei lassen. Die **Pilze** auf der **Creme** verteilen und den **Teigrand** über die **Pilze** falten.



2. Pilze anbraten

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.



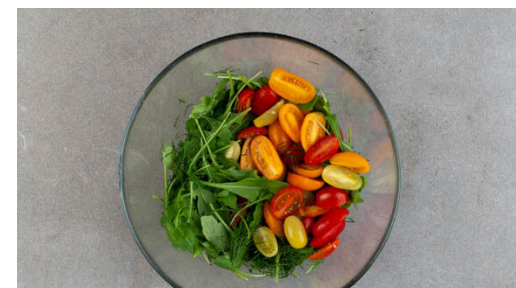
5. Galettes backen

Die **Galettes** 20-25Min. im Ofen backen, bis sie appetitlich gebräunt ist. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



3. Käsecreme vorbereiten

Den **Ziegenfrischkäse** mit der **Crème fraîche** glatt rühren und mit je ½TL Salz und Pfeffer würzen.



6. Salat zubereiten

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