



RS Austernpilz-Galette mit Ziegenfrischkäse

dazu Rucola-Tomaten-Salat mit Dill



30-40min



2 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

- 1 Pck. Blätterteig ¹
- 250g Austernpilze
- 1 Knoblauchzehe
- 125g Ziegenfrischkäse ²
- 1 Becher Crème fraîche ²
- 1 unbehandelte Zitrone
- 250g Kirschtomaten
- 10g Dill
- 50g Rucola
- 1 Pck. Pflaumen-Gewürz-Chutney ³

Was du zu Hause benötigst

- ½TL Honig
- ½TL Senf ³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

Kochtipp

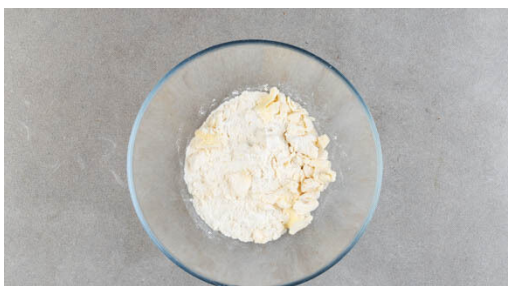
Wer die übrige Butter nicht sofort benötigt, kann sie einfrieren.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1400kcal, Fett 108.8g, Kohlenhydrate 77.8g, Eiweiß 27.0g



1. Teig ausrollen

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Teig** vorsichtig ausrollen und mit dem Backpapier nach unten auf ein Backblech legen.



4. Teig belegen

Den **Teig** 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 1EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise 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.



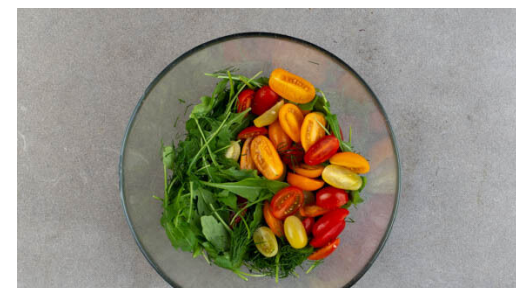
5. Galette backen

Die **Galette** 20-25Min. im Ofen backen, bis sie appetitlich gebräunt ist.



3. Käsecreme vorbereiten

Den **Ziegenfrischkäse** mit der **Crème fraîche** glatt rühren und mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen.



6. Salat zubereiten

Die **Zitronenschale** abreiben und die **Zitrone** auspressen. **1EL Zitronensaft**, die **½ der -schale**, 2EL Olivenöl, ½TL Honig, ½TL 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 **Galette** mit dem **Chutney** garnieren und mit dem **Salat** servieren.