



Französische Birnen-Ziegenkäse-Galette

mit gerösteten Pistazien



40-50min



8 Portionen

Süß oder herzhaft? Diese französische Galette ist der schmackhafte Beweis, dass man sich nicht immer für das eine oder das andere entscheiden muss. Aus wenigen Zutaten lässt sich mit minimalem Aufwand ein kleines Meisterwerk des guten Geschmacks zaubern: Cremiger Ziegenfrischkäse, saftige Birnenstücke und ein süßes Ingwer-Crumble mit Zimt passen perfekt zusammen. Geröstete Pistazien setzen dem Werk die Krone auf. Bon appétit!

- 1 Stück Ingwer
- 3 Birnen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 200g Zucker
- 1 Pck. gemahlener Zimt
- 2 Pck. Blätterteig ²
- 250g Ziegenfrischkäse ³
- 20g Pistazienkerne ⁴

- 1 Ei ¹
- 50g Butter ³
- 90g Weizenmehl ²
- Salz

- Backofen und 2 Backbleche
- kleine Pfanne
- Küchenwaage
- Küchenpinsel
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Dieses Rezept ist für 8 Dessert-Portionen berechnet.

Eier (1), Gluten (2), Milch (3),
Schalenfrüchte (4). Kann Spuren von
anderen Allergenen enthalten.

Energie 604kcal, Fett 31.7g,
Kohlenhydrate 68.1g, Eiweiß 11.1g



1. Zutaten vorbereiten

4. Birnen verteilen



2. Streusel vorbereiten

5. Galettes backen

3. Ziegenkäse verstreichen

A rectangular tart with a golden-brown crust, filled with a dark meat and vegetable mixture, topped with sliced apples and a dusting of brown powder, served in a black metal tray.

6. Fertigstellen & servieren

Die **Pistazien** grob hacken, ca. 5Min. vor Ende der Garzeit auf den **Galettes** verteilen und mitbacken. Anschließend die **Galettes** aus dem Ofen nehmen und mindestens 10-15Min. abkühlen lassen. Nach Belieben in Stücke schneiden und servieren.