



## Französische Birnen-Ziegenkäse-Galette

mit gerösteten Pistazien



40-50min



4 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!

## Was du von uns bekommst

- 1 Stück Ingwer
- 2 Birnen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 200g Zucker
- 1 Pck. gemahlener Zimt
- 1 Pck. Blätterteig <sup>2</sup>
- 125g Ziegenfrischkäse <sup>3</sup>
- 20g Pistazienkerne <sup>4</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei <sup>1</sup>
- 25g Butter <sup>3</sup>
- 45g Weizenmehl <sup>2</sup>
- Salz

## Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- kleine Pfanne
- Küchenwaage
- Küchenpinsel
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

### Kochtipp

Dieses Rezept ist für 4 Dessert-Portionen berechnet.

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 746kcal, Fett 33.9g, Kohlenhydrate 96.3g, Eiweiß 13.3g



### 1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Ingwer** schälen und reiben, sodass sich eine Menge von ca. **1 EL Ingwer** ergibt. Die **Birnen** halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die **Zitrone** halbieren und **eine Hälfte** auspressen. Die **andere Hälfte** wird für dieses Rezept nicht benötigt. Die **Birnen** mit dem **Zitronensaft** vermengen und beiseitestellen.



### 4. Birnen verteilen

Die **Birnen** leicht überlappend auf dem **Ziegenfrischkäse** verteilen. **Tipp:** Ggf. **übrige Birnen** am nächsten Tag mit weiteren Früchten und etwas Honig oder Zucker zu einem Obstsalat vermengen.



### 2. Streusel vorbereiten

25g Butter in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Den **Ingwer**, **60g Zucker**, **½ TL Zimt**, 45g Mehl und 1 kräftige Prise Salz vermengen, dann die geschmolzene Butter unterrühren und die Mischung mit den Händen zu lockeren **Streuseln** kneten.



### 5. Galette backen

Die **Streusel** auf den **Birnen** verteilen, dann den freien Rand über die **Füllung** falten und festdrücken. 1 Ei verquirlen. Die Ränder der **Galette** mit dem verquirlten Ei bepinseln und mit etwas **Zucker** bestreuen. Die **Galette** im Ofen 15-18Min. goldbraun backen.



### 3. Ziegenkäse verstreichen

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen. **Tipp:** Für eine runde oder ovale **Galette** den **Teig** entsprechend zuschneiden. Den **Ziegenfrischkäse** mit der Rückseite eines Löffels gleichmäßig auf dem **Teig** verstreichen, dabei einen Rand von ca. 3cm aussparen.



### 6. Fertigstellen & servieren

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