



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!

Was du von uns bekommst

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

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

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

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

Kochtipp

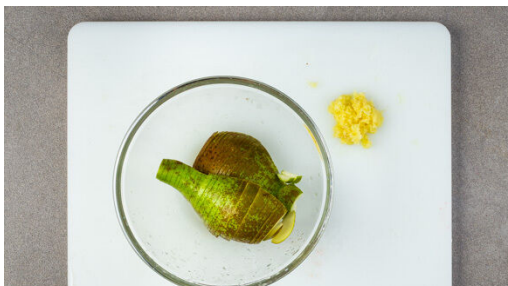
Dieses Rezept ist für 8 Dessert-Portionen berechnet.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 574kcal, Fett 31.7g, Kohlenhydrate 60.6g, Eiweiß 11.1g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Ingwer** schälen und reiben, sodass sich eine Menge von **1-2EL Ingwer** ergibt. Die **Birnen** halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **Birnen** mit dem **Zitronensaft** vermengen und beiseitestellen.



4. Birnen verteilen

Die **Birnen** leicht überlappend auf dem **Ziegenfrischkäse** verteilen.



2. Streusel vorbereiten

50g Butter in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Den **Ingwer**, **120g Zucker**, **1TL Zimt**, 90g Mehl und ½TL Salz vermengen, dann die geschmolzene Butter unterrühren und die Mischung mit den Händen zu lockeren **Streuseln** kneten.



5. Gallettes backen

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



3. Ziegenkäse verstreichen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen. **Tipp:** Für runde oder ovale **Gallettes** die **Teige** entsprechend zuschneiden. Den **Ziegenfrischkäse** mit der Rückseite eines Löffels gleichmäßig auf den **Teigen** verstreichen, dabei jeweils einen Rand von ca. 3cm aussparen.



6. Fertigstellen & servieren

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