



## Winter-Galette mit Steckrübe und Lauch

dazu Chicorée-Birnen-Salat mit Walnuss



ca. 40min



2 Personen

Hier ist ein Gericht, das trotz seiner bodenständigen Zutaten elegant daherkommt und sich daher perfekt für Dinnerpartys eignet, bei denen man mit möglichst wenig kulinarischem Aufwand den dicken Max markieren will: Winterliche Steckrübe und Lauch geben sich nebst Zitrone, Crème fraîche und Schnittknoblauch auf der fix gemachten Galette die Ehre. Dazu gibt es einen aromatisch-bitteren Salat mit frischer Birne und Nüssen. Fein!

## Was du von uns bekommst

- 1 Steckrübe
- 1 Packung geschnittener Lauch
- 40g Schnittknoblauch
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 1 Packung Quicheteig <sup>1</sup>
- 1 Packung Chicorée
- 1 Birne
- 1 Päckchen körniger Senf <sup>10</sup>
- 1 Päckchen Walnusskerne <sup>15</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

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

## Kochtipp

Die Galette kann gut vorbereitet und bis zum Backen im Kühlschrank aufbewahrt werden. Die Backzeit verlängert sich dann um ca. 5 Minuten.

## Allergene

Gluten (1), Milch (7), Senf (10), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 1102kcal, Fett 71.0g, Kohlenhydrate 90.3g, Eiweiß 18.6g



**1. Steckrübe schneiden**

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **1/2 der Steckrübe** und den **Lauch** zum Kochen bringen. Die **1/2 der Steckrübe** schälen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. **Tipp:** Die **übrige Steckrübe** z. B. für einen Eintopf verwenden.



**4. Teig belegen**

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen. Die **Füllung** gleichmäßig auf dem **Teig** verteilen, dabei einen ca. 2cm breiten Rand frei lassen. Den **Teigrand** rundum über die **Füllung** klappen.



**2. Gemüse garen**

Die **Steckrübenwürfel** in das kochende Wasser geben und abgedeckt 8-10Min. garen. Den **Lauch** während der letzten ca. 3Min. zugeben und mitkochen. Das **Gemüse** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



**3. Füllung fertigstellen**

In der Zwischenzeit den **Schnittknoblauch** in 1-2cm lange Stücke schneiden. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **Crème fraîche** mit dem **Schnittknoblauch**, dem **Zitronenabrieb** und der **1/2 des Zitronensafts** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken, das **Gemüse** untermengen.



**5. Galette backen**

Die **Galette** im Ofen auf der untersten Schiene ca. 25Min. backen, bis der **Teig** goldbraun und knusprig ist.



**6. Salat zubereiten**

Den **Chicorée** in lange, dünne Streifen schneiden. Die **Birne** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Den **übrigen Zitronensaft** mit dem **Senf**, 1-2EL Olivenöl und 1 Prise Zucker verrühren. Abschmecken und mit dem **Chicorée** und der **Birne** mischen. Die **Walnüsse** in der Tüte zerdrücken und über den **Salat** streuen. Die **Galette** mit dem **Salat** servieren.