



## Winter-Galette mit Steckrübe und Lauch

dazu Chicorée-Birnen-Salat mit Walnuss



ca. 40min



3-4 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!



- 1 Steckrübe
- 1 Packung geschnittener Lauch
- 60g Schnittknoblauch
- 2 unbehandelte Zitronen
- 2 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 2 Packungen Quicheteig <sup>1</sup>
- 2 Packungen Chicorée
- 2 Birnen
- 1 Päckchen körniger Senf <sup>10</sup>
- 2 Päckchen Walnussskerne <sup>15</sup>

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

- Backofen und 2 Backbleche
- großer Topf mit Deckel
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

### Kochtipp

## Allergene

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 1041kcal, Fett 70.4g,  
Kohlenhydrate 81.3g, Eiweiß 16.1g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Steckrübe** und den **Lauch** zum Kochen bringen. Die **Steckrübe** schälen und in ca. 1cm große Würfel schneiden.



Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen. Die **Füllung** gleichmäßig auf den **Teigen** verteilen, dabei einen ca. 2cm breiten Rand frei lassen. Den **Teigrand** rundum über die **Füllung** klappen.



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.



Die **Galettes** im Ofen auf der untersten und mittleren Schiene ca. 25Min. backen, bis der **Teig** goldbraun und knusprig ist. Nach der Hälfte der Zeit die Position der Bleche tauschen.



In der Zwischenzeit den **Schnittknoblauch** in 1–2cm lange Stücke schneiden. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitronen** 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.



Den **Chicorée** in lange, dünne Streifen schneiden. Die **Birnen** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Den **übrigen Zitronensaft** mit dem **Senf**, 2-3 EL Olivenöl und 1 Prise Zucker verrühren. Abschmecken und mit dem **Chicorée** und den **Birnen** mischen. Die **Walnüsse** in der Tüte zerdrücken und über den **Salat** streuen. Die **Galettes** mit dem **Salat** servieren.