



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!

Was du von uns bekommst

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

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

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

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

Kochtipp

Die Galettes können 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 1041kcal, Fett 70.4g, Kohlenhydrate 81.3g, Eiweiß 16.1g



1. Steckrübe schneiden

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.



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 **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.



4. Teige belegen

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.



5. Galettes backen

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.



6. Salat zubereiten

Den **Chicorée** in lange, dünne Streifen schneiden. Die **Birnen** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Den **übrigen Zitronensaft** mit dem **Senf**, 2-3EL 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.