



Französische Birnen-Ziegenkäse-Galette

mit gerösteten Pistazien



40-50min



3-4 Personen

Süß oder herhaft? 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 Päckchen gemahlener Zimt
- 2 Packungen Quicheteig ¹
- 2 Packungen Ziegenfrischkäse ⁷
- 2 Päckchen Pistazienkerne ¹⁵

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei ³
- 60g Butter ⁷
- 90g Weizenmehl ¹
- Salz

Küchenutensilien

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

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

Kochtipp

Dieses Rezept ist für 8 Dessert-Personen berechnet.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 630kcal, Fett 335.0g, Kohlenhydrate 69.1g, Eiweiß 11.2g



1. Zutaten vorbereiten



2. Streusel vorbereiten



3. Ziegenkäse verstreichen



4. Birnen verteilen



5. Galettes backen



6. Fertigstellen & servieren