



## Französische Birnen-Ziegenkäse-Galette

mit gerösteten Pistazien



40-50min



3-4 Personen

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 Päckchen gemahlener Zimt
- 2 Packungen Quicheteig <sup>1</sup>
- 2 Packungen Ziegenfrischkäse <sup>7</sup>
- 2 Päckchen Pistazienkerne <sup>15</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei <sup>3</sup>
- 60g Butter <sup>7</sup>
- 90g Weizenmehl <sup>1</sup>
- 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

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** kreisförmig auf dem **Ziegenfrischkäse** verteilen.



## 2. Streusel vorbereiten

60g Butter in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Den **Ingwer, 120g Zucker, 1TL Zimt**, 90g Mehl und 1/2TL Salz vermengen, dann die geschmolzene Butter unterrühren und die Mischung mit den Händen zu lockeren **Streuseln** kneten.



## 5. Galettes backen

Die **Streusel** auf den **Birnen** verteilen, dann den freien Rand über die **Füllung** falten und festdrücken. 1 Ei verquirlen. Die Ränder der **Galettes** mit dem verquirlten Ei bepinseln und mit etwas **Zucker** bestreuen. Die **Galettes** im Ofen 25-30Min. 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. 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 **Galettes** verteilen und mitbacken. Anschließend die **Galettes** aus dem Ofen nehmen und mindestens 10-15Min. abkühlen lassen. Nach Belieben in Stücke schneiden und servieren.