



Austernpilz-Galette mit Ziegenfrischkäse

dazu Rucola-Tomaten-Salat mit Dill



ca. 1u



2 personen

Diese Galette ist eine echte kulinarische Offenbarung, wenn sie goldbraun gebacken aus dem Ofen kommt. Und das Wissen, den Teig sogar selbst zubereitet zu haben, lässt sie gleich noch besser schmecken. Bevor sie in den Ofen wandert, bestreichen wir sie mit einer vollmundigen Mischung aus Crème fraîche und Ziegenfrischkäse, außerdem kommen köstliche gebratene Austernpilze drauf. Dazu gibt es einen knackigen Salat. Lecker!

Wat je van ons krijgt

- 150g tarwebloem ¹
- 1 pakje roomboter ⁷
- 250g oesterzwammen
- 1 teen knoflook
- 1x zachte geitenkaas ⁷
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 onbehandelde citroen
- 250g cherrytomaten
- 10g verse dille
- 50g rucola
- 1x uienmarmelade ¹²

Wat je thuis nodig hebt

- ½tl honing
- ½tl mosterd ¹⁰
- peper en zout
- 5g suiker
- 45ml olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- vershoudfolie
- deegroller
- keukenrasp
- citruspers

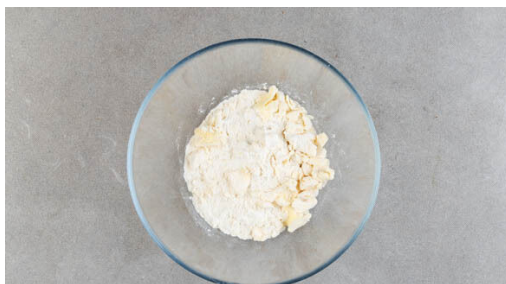
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7), mosterd (10), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1402kcal, vet 108.8g, koolhydraten 78.5g, eiwit 27.3g



1. Teig ansetzen

Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. **1EL Mehl** beiseitestellen, das **restliche Mehl** mit 1TL Zucker und 1 kräftigen Prise Salz vermengen. Die **kalte Butter** in ca. 1cm große Würfel schneiden, dabei schnell arbeiten, damit sie nicht zu weich wird. Die **Butter** mit der **Mehl-Mischung** vermengen und zwischen den Fingern zerdrücken.



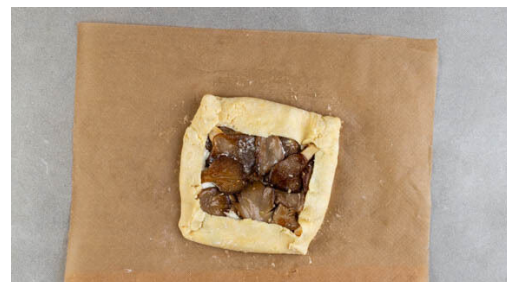
4. Teig ausrollen

Ein Stück Backpapier mit der **½ des restlichen Mehls** bestäuben. Den **Teig** aus dem Gefrierfach nehmen, auf das Backpapier legen, mit dem **übrigen Mehl** bestäuben und zu einem Kreis mit etwa 28cm Durchmesser ausrollen. Ggf. mehr Mehl darüberstreuen, falls der **Teig** sehr klebrig ist. **Tipp:** Der **Teig** muss nicht perfekt sein, ein paar Ungleichmäßigkeiten stören nicht.



2. Teig kneten

3EL eiskaltes Wasser auf dem **Teig** verteilen, alles gut verrühren und den **Teig** mit den Händen so lange kneten, bis er sich zu einer klebrigen Kugel formen lässt. Dann in Frischhaltefolie einwickeln und ins Gefrierfach legen. **Achtung:** Den **Teig** nicht länger als notwendig kneten!



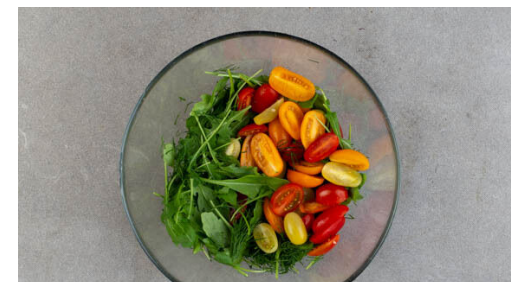
5. Galette belegen

Den **Teig** mit dem Backpapier auf ein Backblech legen und etwa 20cm des **Teiges** mit der **Ziegenkäsecreme** bestreichen, dabei den äußeren Rand frei lassen. Die **Pilze** auf der **Creme** verteilen und den **Teigrand** über die **Pilze** falten. Die **Galette** 25-30Min. im Ofen backen, bis sie leicht gebräunt ist.



3. Pilze anbraten

Die **Pilze** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei starker Hitze ca. 5Min. anbraten, bis sie appetitlich gebräunt sind. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln, dann zu den **Pilzen** geben und ca. 30Sek. mitbraten. Den **Ziegenfrischkäse** und die **Crème fraîche** vermengen, glatt rühren und mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Salat zubereiten

Die **Zitronenschale** abreiben, die **Zitrone** auspressen. **1EL Zitronensaft**, die **½ der -schale**, 2EL Olivenöl, ½TL Honig, ½TL Senf und 1 Prise Salz verrühren. Die **Tomaten** halbieren. Den **Dill samt Stängeln** fein hacken. Den **Rucola**, die **Tomaten**, den **Dill** und das **Dressing** vermengen. Die **Galette** mit der **Zwiebelmarmelade** garnieren und mit dem **Salat** servieren.