



## Bunte Karotten-Lauch-Galette

mit selbst gemachtem Käse-Teig



ca. 1u



2 personen

Die Galette hat ihren Ursprung in der Bretagne. Der flache Kuchen kann süß oder herzhaft sein und aus verschiedenen Getreidesorten oder Kartoffeln hergestellt werden. Wir haben uns für eine herzhaftere Variante mit feinem Lauch und Möhrchen in dreierlei Farben entschieden. Der Clou des Kuchleins: der knusprige, selbst gemachte Mürbeteig mit Käse. Fantastique!

## Wat je van ons krijgt

- 250g roomboter <sup>7</sup>
- 150g tarwebloem <sup>1</sup>
- 100g jonge Goudse, geraspt <sup>7</sup>
- 1 wortel
- 1 paarse wortel
- 1 gele wortel
- 1 prei
- 1 teen knoflook
- 1 zakje harissapasta

## Wat je thuis nodig hebt

- ei <sup>3</sup>
- 1tl honing
- peper en zout
- suiker
- 15ml plantaardige olie

## Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- vershoudfolie
- grote koekenpan
- keukenweegschaal
- bakkwast
- deegroller

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

## Kooktip

Wer die übrige Butter nicht sofort benötigt, kann sie auch einfrieren.

## Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

## Voedingswaarde per portie

calorieën 1116kcal, vet 77.5g, koolhydraten 72.8g, eiwit 26.1g



### 1. Teig vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. **100g kalte Butter** in ca. 2cm große Würfel schneiden. **1TL Mehl** beiseitestellen, je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker sowie die **½ des Käses** zum **restlichen Mehl** geben und gut vermengen. Die **Butterstücke** einzeln zwischen den Fingern im **Mehl** zerdrücken. **Tipp:** Möglichst rasch arbeiten, damit die **Butter** nicht zu warm wird.



### 4. Gemüse anbraten

Die **Karotten**, den **Lauch** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze ca. 2Min. anbraten. Mit der **Harissapaste** und 1TL Honig würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 2. Teig kneten

3-4EL sehr kaltes Wasser über die **Mehl-Butter-Mischung** träufeln und verkneten, bis alles zu einem trockenen **Teig** vermischt ist. **Tipp:** Den **Teig** nicht zu stark kneten, damit er nicht zu weich wird. Den **Teig** zu einer Kugel formen, flach drücken, in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 10Min. im Tiefkühlschrank aufbewahren.



### 5. Teig belegen

Den **Teig** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit dem **übrigen Mehl** bestäuben. Mit einem Nudelholz zu einem Kreis von ca. 28cm ausrollen. Das **Gemüse** auf dem **Teig** verteilen, dabei einen 3-4cm breiten Rand frei lassen. Den Rand vorsichtig über das **Gemüse** klappen, sodass die Mitte frei bleibt.



### 3. Gemüse schneiden

Die **Karotten** ggf. schälen und mit dem **Lauch** schräg in dünne Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



### 6. Galette backen

1 Ei verquirlen und den **Teig** damit bestreichen, dann mit 1 kräftigen Prise Pfeffer bestreuen. **25g Butter** zerkleinern und mittig auf dem **Gemüse** verteilen. Die **Galette** 30-35Min. im Ofen goldbraun backen. Nach Belieben in Stücke schneiden und servieren.