

REZEPTKARTE | Galette mit karamellisierten roten Zwiebeln, Birne & Ziegenkäse.



Mit Herz
& Seele.

GALETTE mit karamellisierten roten Zwiebeln, Birne & Ziegenkäse.

Für den Boden

250 g Mehl

1 Prise Salz

1 Ei

125 g kalte Butter in Stücken

Für den Belag

200 g Frischkäse

3 EL Olivenöl

1 EL Zitronensaft

Abrieb von 1/2 Zitrone

3 rote Zwiebeln

3 EL Balsamico

100 ml Traubensaft

1 EL getrockneter Thymian

1 Birne

100 g Ziegenkäserolle

1 Handvoll Walnüsse

Salz und Pfeffer

1. Für den Boden das Mehl mit dem Salz gut vermengen. Das Ei und die Butter zugeben. Mit dem Knethaken eines Handmixers zu einem homogenen Teig verkneten. In ein Wachstuch oder eine Folie schlagen und im Kühlschrank für etwa 30 Minuten kalt stellen.
2. Den Frischkäse mit 1 EL Olivenöl und dem Zitronensaft verrühren. Den Abrieb der Zitrone zugeben, kräftig salzen und pfeffern und verrühren.
3. Die Zwiebeln schälen, vierteln und in etwa 5mm breite Streifen schneiden. Im restlichen Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Mit dem Balsamico ablöschen und kurz einkochen lassen. Danach mit dem Traubensaft ablöschen, den Thymian zugeben und dicklich einkochen lassen.
4. Die Birne waschen, entkernen und in Spalten schneiden.
5. Jetzt den Backofen auf 180° Umluft vorheizen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und zwischen zwei Lagen Backpapier kreisförmig etwa 5mm dünn ausrollen. Das kann ruhig etwas rustikal und unförmig aussehen. Durchmesser etwa 40 cm. Auf ein Backblech geben und die obere Lage Backpapier entfernen.
6. Den Boden jetzt mit dem Frischkäse bestreichen, dabei einen Rand von etwa 3cm lassen. Die Zwiebeln und Birnen darauf geben, den Ziegenkäse darauf zerpfücken und die Walnüsse dekorativ darüber bröseln.
7. Den Boden am Rand rundeherum einklappen, und für 25-30 Minuten goldbraun backen.



SPEISEKAMMER
Bundesstraße 23a
52159 Roetgen

Telefon 02471 - 133 84 85
www.speisekammer-roetgen.de
facebook und instagram @speisekammer.roetgen

Mit Herz
& Seele.

Anja Henn | Rezept, Foto und Entwurf
www.mitherdundseele.de
instagram @mitherdundseele