

Galette mit Pilzen, Ziegenfrischkäse und Thymian

Exerae venis consedi si sinvend igentem liquibus asit utae. Ut dolorem fugit, cones adit autescides nulpa captur, odis cusam, omniminis accabor molore non nusant ut res doluptatur?

🕒 inkl. Backzeit ca. 60 Min. III einfach



Bild: BVE0 / Ariane Bille

Zubereitung

Für den Teig Mehl, Butter und das Salz schnell miteinander verreiben, bis viele kleine Krümel entstanden sind. Esslöffelweise kaltes Wasser dazugeben, bis die Krümel sich zu einem zusammenhängenden Teig verarbeiten lassen. Auf einem Backpapier zu einem Kreis mit etwa 4 mm Dicke ausrollen.

Die Pilze in Scheiben schneiden. Einen guten Schuss Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Pilze scharf darin anbraten, bis die Flüssigkeit verdampft ist und sie leicht gebräunt sind. Das Anbraten erledigt man am besten in zwei Arbeitsschritten, weil sich sonst zu viel Flüssigkeit auf einmal in der Pfanne sammelt. Die Blätter von den Thymianzweigen abstreifen unter die Pilze mischen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Ofen auf 200°C vorheizen. Den Ziegenfrischkäse auf dem Teig verstreichen und dabei ca. 3 cm Platz zum Rand lassen. Die Pilze auf dem Frischkäse verteilen. Den Teigrand anschließend rundherum vorsichtig über die Füllung klappen und leicht festdrücken.

Optional: Den Rand der Galette mit Eistreiche einpinseln.

Die Galette auf der unteren Schiene des Ofens für etwa 30 Minuten backen, bis der Teig knusprig und goldbraun ist.

Zutaten für 2 Portionen

Für den Teig:

- 200 g Weizenmehl
- 100 g Butter
- 3–4 EL kaltes Wasser
- 1/2 TL Salz

Für den Belag:

- 500 g gemischte Pilze (z. B. Champignons, Kräuterseitlinge und Austernpilze)
- 300 g Ziegenfrischkäse
- 1 Hand voll frischer Thymian
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Galette mit Pilzen, Ziegenfrischkäse und Thymian



© BVE0 / Zutaten



© BVE0 / Pilze scharf anbraten



© BVE0 / Fertige Galette



© BVE0 / Fertige Galette, Detail



© BVE0 / Guten Appetit!

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVE0“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse

c/o Pretzlaw Communications
Neue Schönhauser Straße 20
10178 Berlin

Tel.: 030 – 28 49 78 - 0

presse@deutsches-obst-und-gemuese.de

www.deutsches-obst-und-gemuese.de