



HAUPTGANG

KARTOFFEL-LAUCH-GALETTE



★★★★★ (92)

CA. 45 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

- 1 dl Rapsöl
- 200 g Lauch
- 300 g Gschwellti (festkochend Kartoffeln)
- 2 EL Dill
- 2 EL Ziegenfrischkäse
- 3 EL Crème fraîche
- Salz & Pfeffer
- 1 Dinkelkuchenteig, rund ausgewallt
- 1 Ei, verquirlt zum Bepinseln

zum Servieren

- einige Dill, grob
- Zweige gehackt

ZUBEREITUNG

- 1 Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Den Lauch rüsten und in ca. 4 mm dicke Ringe schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Den Lauch zugeben und etwa 5 Minuten dünsten, bis er gar ist, aber keine Farbe angenommen hat. Danach in eine Schüssel geben.
- 2 Die Gschwellti in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden. Mit dem Lauch vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3 Den Ziegenfrischkäse mit der Crème fraîche und dem Dill verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Teig mit dem Backpapier auf ein Blech geben. In der Mitte mehrfach mit einer Gabel einstechen. Mit der Ziegenfrischkäsemasse bestreichen, dabei rundherum einen Rand von ca. 2 cm frei lassen. Die Lauch-Kartoffelmasse darüber verteilen.
- 4 Den Teigrand rundherum nach innen falten und mit Ei bepinseln. Die Galette im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen. Zum Servieren mit Dill bestreuen.