

Hauptspeise: Herbstliche Galette mit Kürbis, Apfel und roten Zwiebeln

Die Galette kommt aus Frankreich und bezeichnet einen flachen kuchenartigen Teig aus Kartoffeln oder Getreide. Sie wird mit herzhaften Zutaten belegt und ähnelt somit einer Pizza. Die Galette gibt es auch als süße Variante mit Blätterteig, ist als Dreikönigskuchen bekannt und wird mit Kaffee oder Schokolade garniert, bzw. glasiert.

Rezept für 1 Galette:

Für den Teig:

300g Mehl (am besten Dinkel)
150g Butter (kalt)
100ml Wasser (kalt)
1 Ei
Etwas Salz

Für den Belag:

½ Hokkaido Kürbis
1 Apfel
1 Zwiebel (rot)
50g Schmand
20g Kürbiskerne
Etwas Thymian, Salz und Pfeffer



Zubereitung:

- Das Dinkelmehl mit einer Prise Salz in einer Schüssel vermengen. Die Butter in kleinen Portionen dazugeben und unterkneten. Wasser und Ei ebenfalls dazugeben und durchkneten. Anschließend den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie wickeln. Nun etwa 1 Std. in den Kühlschrank stellen.
- Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- In der Zwischenzeit den Kürbis und den Apfel waschen und entkernen, die Zwiebel schälen und alles in dünne Scheiben schneiden.
- Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig etwa 0,5 cm dick ausrollen. Den Teig direkt auf das kalte Backblech geben. Den Schmand auf dem Teig verteilen und Zwiebel, Kürbis und Apfelscheiben darüber geben (am Rand einen 5 cm Abstand lassen).
- Die Kürbiskerne über dem Belag verteilen und den frischen Thymian, sowie das Salz und Pfeffer darüber geben. Die Teigländer vorsichtig nach innen falten.
- Die Galette im vorgeheizten Backofen ca. 40-50 Minuten backen.
- Anschließend etwas abkühlen lassen und auf dem Teller anrichten. Dazu passt ein leckerer Weißwein oder ein Federweißer.