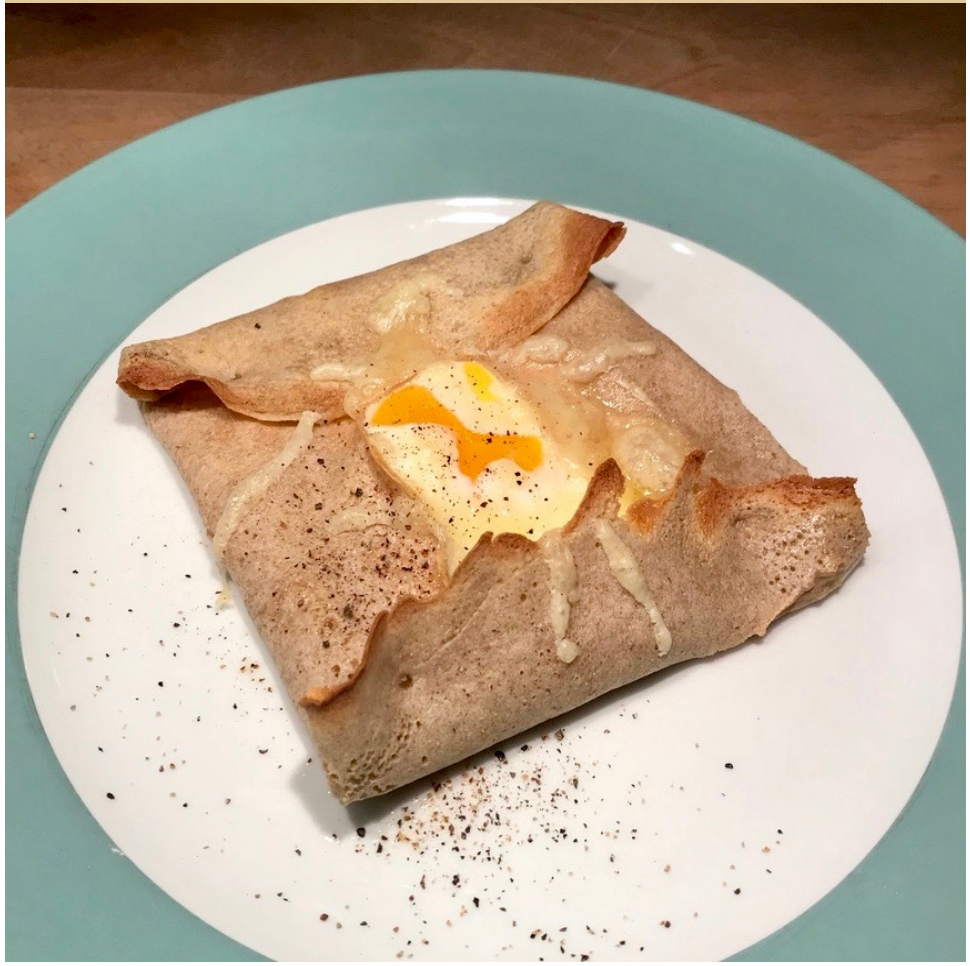
AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	30 Min.	Herbst	Frankreich

GALETTE MIT KÄSE UND EI



Rezept: marmiton.org, 5. 2. 2020 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die herzhafte Variante der Crêpe mit Buchweizenmehl stammt aus der Bretagne. In Frankreich werden auch süsse Kekse, Wähen oder Torten als Galettes bezeichnet. (mind. 1 Std. kühl stellen)

ZUTATEN (8 PERSONEN)

260 g	Buchweizenmehl	8	Ei
8 g	Grobes Salz	160 g	Emmentaler, geriebener
6 dl	Wasser, kaltes	2 EL	Butter

ZUBEREITUNG

1. Im einer grösseren Schüssel Mehl mit dem Salz vermischen. Mit einem Schwingbesen in zwei, drei Malen das Wasser untermischen und zu einem sämigen Teig verrühren. Nun das Ei zumischen.
2. Die Schüssel zudeckt 1-2 Std. kühl stellen.
3. Backofen auf 180° C vorheizen. Bratpfanne oder Crêpière einölen und erhitzen. Eine knappe Suppenkelle voll Teig in die Pfanne geben und ausschwenken. Wenn sich die Galette verfärbt, mit einem Spachtel wenden und nur noch 1 Min. braten.
4. Die Galette nun beidseitig leicht einbuttern, mit geriebenem Emmentaler einen Kreis bilden und ein Ei in die Mitte der Gallete aufschlagen. Die Enden umschlagen, sodass wir ein Quadrat erhalten.
5. Die Pakete so lange in den Ofen geben bis das Ei steif wird. Mit etwas geriebenem Käse bestreuen und sofort servieren.