




Galettes mit Pilz- Kochschinken-Füllung



 Zeit gesamt
50min

 Zubereitungszeit
50min

 Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Butter	4 EL
Weizenmehl, Type 405	125 g
Dinkelmehl, Type 630	125 g
Salz	
Eier	2 St.
Milch	250 ml
Wasser	250 ml
Kochschinken	150 g
Cherrytomaten	200 g
Champignons, weiß	400 g
Thymian, frisch	5 g
Pfeffer, schwarz	
Emmentaler gerieben	200 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

kleine Pfanne, große Pfanne, Sieb, Küchenkrepp

1. In einer Pfanne 2 EL Butter schmelzen, abkühlen lassen. In einer Schüssel Weizenmehl, Dinkelmehl und 1 gestr. TL Salz mischen. Eier verquirlen und dazugießen. Geschmolzene Butter, Milch und Wasser zum Mehl geben und alles glatt verrühren. Teig zugedeckt ca. 45 Min. quellen lassen.
2. Inzwischen Schinken in breite Streifen schneiden. Tomaten waschen und vierteln. Champignons ggf. mit Küchenkrepp säubern und in Scheiben schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen abstreifen und grob hacken.
3. In der Pfanne 1 EL Butter auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und Pilze mit Thymian ca. 3–5 Min. anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und dünn mit etwas Butter einpinseln. 1 Kelle Teig hineingeben und durch Schwenken gleichmäßig dünn verteilen. Ca. 1–2 Min. backen, dann wenden. Mit einigen Schinkenstreifen und Pilzen belegen, mit etwas Käse bestreuen und weitere ca. 1–2 Min. backen, bis der Käse schmilzt. Seiten der Galette über die Füllung klappen und Galette warm stellen. Übrige Galettes genauso zubereiten. Mit Cherrytomaten servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 652 kcal

Kohlenhydrate 55 g

Eiweiß 37 g

Ballaststoffe 3 g

Fette 31 g
