

Galette mit Kartoffeln und Zwiebeln.

 **30 Min.**  **100 Min.**  **einfach**
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

Zutaten für 4 Portionen:

Für den Teig:

- g (Dinkel-)Mehl (z.B. Naturgut)
- g Butter (z.B. Naturgut)
- EL kaltes Wasser

Für die Füllung:

- g Kartoffeln (z.B. Naturgut)
- große Zwiebel(n) (z.B. Naturgut)
- EL Frischkäse (z.B. Naturgut)
- g geriebener Emmentaler (z.B. Naturgut)
- TL Thymian gerebelt
- Salz und Pfeffer
- TL Kräuterbutter

Zubereitung:

- 1** Für den Mürbeteig das Mehl, Butter und Wasser vermengen und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zu einer Rolle formen, in eine Frischhaltebox legen und ca. 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.
Tipp: Du kannst auch fertigen Blätterteig aus dem Kühlregal verwenden.
- 2** Kurz vor dem Belegen die Kartoffeln gründlich waschen oder schälen und in feine Scheiben schneiden oder hobeln.
- 3** Zwiebeln schälen und ebenfalls in feine Scheiben schneiden oder hobeln.
- 4** Den Teig rund und ca. 0.5 cm dick auf Backpapier ausrollen, dabei ggf. mit etwas Mehl bestäuben. Teig mit dem Papier auf ein Backblech ziehen.
- 5** Frischkäse gleichmäßig auf dem Teig verstreichen, dann mit 120 g Emmentaler bestreuen. Mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen.
- 6** Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
- 7** Kartoffel- und Zwiebelscheiben abwechselnd auf den Käse legen, kreisförmig von außen nach innen. Dabei einen Rand (ca. 3 cm) frei lassen. Die Kartoffel- und Zwiebelscheiben sollten sich fächerartig überlappen.
- 8** Den Rand einklappen und 30 g Emmentaler auf der Galette verteilen.

Galette mit Kartoffeln und Zwiebeln.

2. Seite / es geht lecker weiter

Zubereitung:

- 9 Kräuterbutter kleinschneiden und obenauf setzen.
- 10 Galette ca. 45 Min. backen, bzw. so lange, bis der Rand goldbraun und knusprig ist

Tipp: Sollten die Zwiebeln dabei zu dunkel werden, einfach mit etwas Backpapier abdecken.