



Porree-Galette mit Senf,

Pinienkernen und Schnittlauchschmand, dazu Salat



PINIENKERNE

100 g Pinienkerne enthalten mehr Fett als dieselbe Menge Milkschokolade. Allerdings sind es hochwertige Fettsäuren, greife also ruhig zu.



-  frischer Quiche- & Tarteteig
-  mittelscharfer Senf
-  Schalotte
-  Pinienkerne
-  Honig
-  Rucola
-  Porree
-  Cheddar
-  Rotweinessig
-  Radieschen
-  Schmand
-  Schnittlauch

 35 Minuten

 Stufe 1

 Veggie

 Zeit sparen

Kennst Du schon Galettes? Sie sind eine französische Spezialität aus der Bretagne und das herzhaftes Gegenstück zu den uns bekannten, süßen Crêpes. In unserer Variante klappen wir lediglich die Ränder etwas ein, sodass ein knuspriger Käserand entsteht. Die Kombination des leckeren Belags aus Senf, Porree, Schalotten & Pinienkernen mit dem frischen Radieschen-Rucola-Salat wird Dir Deinen Abend bestimmt verschönern. Guten Appetit!

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.

Zum Kochen benötigst Du **1 große Pfanne**, **1 kleine Schüssel**, **1 Backblech** mit **Backpapier** und **1 große Schüssel**.



1 PORREE VORBEREITEN

Heize den Backofen auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor.

Porree längs halbieren, ggf. noch einmal waschen und in feine Streifen schneiden.

Schalotte abziehen und in feine Streifen schneiden.



2 FÜLLUNG VORBEREITEN

In einer großen Pfanne **Öl*** bei mittlerer Hitze erwärmen. **Porree** und **Schalotten** zugeben und 6 – 8 Min. anbraten. Hälfte vom **Rotweinessig** zugeben und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

1 EL vom **Schmand** mit **Senf**, **Salz*** und **Pfeffer*** zusammenrühren.



3 GALETTE BELEGEN

Teig gleichmäßig mit der **Senf-Schmand-Creme** bestreichen. **Porree-Zwiebel-Masse** darauf verteilen, 1 cm Rand lassen und mit **Pinienkernen** toppen.

Cheddar auf den äußeren Rand geben und zuklappen, sodass ein 1 cm breiter Rand entsteht.



4 GALETTE BACKEN

Galette für 20 – 25 Min. backen, bis der Teig unten goldbraun ist.



5 SALAT ZUBEREITEN

Radieschen in dünne Scheiben schneiden. In einer großen Schüssel aus restlichem **Rotweinessig**, **Honig**, **Salz***, **Pfeffer***, **Öl*** ein **Dressing** zusammenrühren. **Radieschen** zugeben. **Rucola** erst kurz vor dem Servieren unterheben.

Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Restlichen **Schmand** mit 3/4 **Schnittlauchröllchen**, **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 ANRICHTEN

Galette aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Mit restlichem **Schnittlauch** bestreuen, vierteln und auf Teller verteilen. **Salat** dazu anrichten und mit **Schmand** servieren.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Porree NL	1	2	2
Schalotte DE	1	1	2
Rotweinessig 11)	6 ml ☉	12 ml	12 ml
Schmand 5)	150 g	300 g	300 g
mittelscharfer Senf 4)	10 ml	20 ml	20 ml
Quiche- & Tarteteig 1)	1	2	2
Pinienkerne	10 g	20 g	20 g
Cheddar 5)	50 g	75 g	100 g
Radieschen IT	100 g	150 g	200 g
Honig	8 g	16 g	16 g
Rucola	50 g	75 g	100 g
Schnittlauch	5 g ☉	10 g	10 g
Öl*	je 1 EL	je 1 ½ EL	je 2 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.

☉ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 400 g)
Brennwert	916 kJ/219 kcal	3.473 kJ/830 kcal
Fett	13 g	49 g
- davon ges. Fettsäuren	6 g	24 g
Kohlenhydrate	20 g	76 g
- davon Zucker	4 g	13 g
Eiweiß	5 g	20 g
Ballaststoffe	2 g	6 g
Salz	1 g	2 g

ALLERGENE

1) Glutenhaltiges Getreide 4) Senf 5) Milch 11) Schwefeldioxid und Sulfite

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

URSPRUNGLÄNDER

NL: Niederlande DE: Deutschland IT: Italien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

GUTEN APPETIT!