



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

20 [20|20] Min.

40 [40|45] Min.

Stufe 1

Thermomix kocht

Veggie

leichter Genuss

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!

thermomix

LOS GEHT'S

Wasche das **Gemüse** ab und heize den Backofen auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor.
Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **1 Backblech** mit **Backpapier**, **1 kleine Schüssel** und **1 große Schüssel**.



1 SCHALOTTE DÜNSTEN

Schalotte abziehen, halbieren und in den Mixtopf geben. **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern, mit dem Spatel nach unten schieben, **Öl*** zugeben und **3 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten. Währenddessen den **Porree** vorbereiten.



2 PORREE ZUGEBEN

Porree längs halbieren, ggf. noch einmal waschen und in feine Halbringe schneiden. **Porree**, die Hälfte des **Rotweinessigs**, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf zugeben und **6 Min./100 °C/↻/Stufe 1** garen. Währenddessen **1 [1,5]2 EL** des **Schmands** mit **Senf, Salz*** und **Pfeffer*** in einer kleinen Schüssel verrühren.



3 GALETTE BELEGEN

Teig mit dem Papier auf einem Backblech ausrollen und gleichmäßig mit der **Senf-Schmand-Creme** bestreichen. **Porree-Zwiebel-Masse** darauf verteilen, dabei **1 cm** Rand frei lassen. **Pinienkerne** auf die **Porreefüllung** streuen. **Cheddar** auf dem äußeren Rand verteilen, danach den Rand über die **Porreefüllung** klappen, sodass ein **1 cm** breiter, mit **Käse** gefüllter Rand entsteht.



4 GALETTE BACKEN

Galette für **20 – 25 Min.** auf der untersten Schiene backen, bis der Teig unten goldbraun ist. Währenddessen den Mixtopf spülen und trocknen und mit der Zubereitung fortfahren.



5 SALAT & SCHMAND

Radieschen, restlichen **Rotweinessig**, **Honig**, **Salz***, **Pfeffer*** und **Öl*** in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 4** zerkleinern und in eine große Schüssel umfüllen. **Rucola** zugeben, aber erst kurz vor dem Servieren unterheben. Restlichen **Schmand** mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken. **Schnittlauch** in kurze Ringlein schneiden, etwas für die Dekoration beiseitelegen, restlichen **Schnittlauch** zum **Schmand** geben und unterrühren.



6 ANRICHTEN

Galette aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und mit **Schnittlauch** bestreuen. **Galette** in vier Teile schneiden und auf Teller verteilen. **Salat** dazu anrichten und mit **Schnittlauchschild** genießen.

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* für die Schalotte	10 g	10 g	15 g
Öl* für die Radieschen	10 g	15 g	20 g
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@hellowfresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellowfresh.at

GUTEN APPETIT!