

Kürbis-Apfel-Galette



Zutaten für 1 Galette (4 Personen)

Für den Mürbeteig

- 300g Mehl
- 150g Butter/ Margarine
- 1 Ei
- ½ TL Salz

Für die Füllung & den Belag

- 250g Schmand/ griechischer Joghurt/ Ziegenjoghurt o.ä.
- 1 Ei
- ca. 300g Kürbis mit nicht zu harter Schale
- 2 säuerliche Äpfel
- 1 rote Zwiebel
- Frischer Thymian
- Salz, Pfeffer

Schwierigkeitsgrad



Kürbis-Apfel-Galette

Zubereitung

Mürbeteig

- Mehl in eine große Schüssel geben, Salz dazu, in der Mitte eine Mulde bilden
- Kalte Butter/Margarine in kleine Flöckchen schneiden und in die Mulde geben, 1 aufgeschlagenes Ei dazu
- Rasch alle Zutaten gut verkneten und aus dem Teig eine Kugel formen
- Teig in kleiner Schüssel und abgedeckt mit einem Teller 30-60min im Kühlschrank ruhen lassen

Galette

- Kürbisse, Äpfel und Zwiebel in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln
- Backofen auf 180-200°C Umluft vorheizen
- Teig auf bemehlter Arbeitsfläche oder direkt auf dem Backpapier ca. 5mm dick ausrollen
- Für die Füllung Schmand/Joghurt mit dem Ei verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Teig verteilen mit ca. 5cm Abstand zum Rand
- Apfel- und Kürbisscheiben gefächert auf die Füllung legen, mit Zwiebelscheiben und Thymianzweigen belegen, salzen und pfeffern
- Die Teigländer nun vorsichtig nach innen falten
- Die Galette im vorgeheizten Backofen etwa 30-40min backen

Tipp

- Kann auch optional mit gewürfeltem Ziegenkäse überbacken und mit Kürbiskernen bestreut werden