

# SCHNELLE GALETTE

MIT PFIFFERLINGEN, ZIEGENFRISCHKÄSE & SPECK

Food & Drinks



## ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen und ein Backblech bereitstellen. Die Pfifferlinge säubern und in mundgerechte Stücke schneiden.

In einer Pfanne bei mittlerer Hitze 2 EL Pflanzenöl erhitzen, den Speck sowie die Pilzstücke hineingeben und rundherum anrösten. Mit Salz, Pfeffer und getrocknetem Thymian würzen und abschmecken.

Den Mürbeteig mit Backpapier ausrollen und den Ziegenfrischkäse darauf verstreichen. 4 cm Rand dabei frei lassen. Den Rand 8 Mal etwa 2 cm tief einschneiden. Wenn es ein Uhrenziffernblatt wäre, also auf 12, 3, 6 und 9 Uhr und jeweils dazwischen. Die Pilze nun auf den Frischkäse verteilen und den Teigrand über die Pilze legen. Dabei dann die überlappenden Stellen leicht zusammendrücken. Das Ei trennen, Eigelb verquirlen und damit den Rand bestreichen. Die Galette nun auf das Backblech ziehen und im Backofen 25 Minuten goldbraun backen.

Optional nach dem Backen mit etwas Parmesan bestreuen und servieren. Dazu passt ein frischer Salat.

## ZUTATEN

### Für 1 Galette

- 1 runder Mürbeteig aus der Kühltheke
- 300 g Pfifferlinge
- 150 g Ziegenfrischkäse
- 80 g Speck, gewürfelt & geräuchert
- 1 TL Thymian, getrocknet
- 1 Ei
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 2 EL Pflanzenöl zum Braten
- optional: 40 g geriebener Parmesan

## UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, Pfanne, Pfannenwender