

## Lecker



### ZWISCHENSCHRITTE



### ZUBEREITUNG

Für die Galettemasse in einer Pfanne Butter schmelzen. In einer mittelgroßen Schüssel Milch, Eier und zerlassene Butter sowie Matchapulver und Salz glatt verquirlen. Buchweizen- und Weizenmehl unterrühren und die Galettemasse 30 Minuten quellen lassen. Den Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen und 2 Backbleche als Ablage hineinschieben. Den Schneebesen reinigen.

In der Zwischenzeit die Béchamelsauce zubereiten. Dafür in einem kleinen Topf 2 EL Butter bei mittlerer Temperatur schmelzen und 2 EL Mehl einrühren. Nun ein Viertel der Milch eingießen und zügig alles glatt rühren. Wenn die Sauce wieder andickt, das nächste Viertel nachgießen, rühren und andicken lassen und so fortfahren mit der restlichen Milch. Abschließend 50 g Gruyère oder Bergkäse sowie Zitronensaft einrühren und mit Salz, Dijonsenf und Muskatnuss abschmecken. Die Sauce bei niedriger Temperatur warmhalten.

Parallel in der vorher genutzten Pfanne 2 EL Pflanzenöl erhitzen. Spargelenden abschneiden und Stangen rundherum anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen beiseitestellen. Die Pfanne auswaschen.

Beide Pfannen auf mittlere Temperatur bringen und jeweils 1,5 EL Pflanzenöl darin erhitzen, eine Suppenkelle Galettemasse hineingeben und in der Pfanne verteilen. Nach 30 Sekunden die Galette wenden, in die Mitte je ein Viertel des geriebenen Käses geben, ein Ei darauf aufschlagen und backen, bis das Eiweiß stockt. Die Seiten der Galette währenddessen so einschlagen, dass ein Quadrat aus der Galette entsteht und das Ei in der Mitte sichtbar bleibt. Die Galette auf einen Teller geben und im Backofen warmhalten. Mit den restlichen Zutaten nochmals 3 Galettes zubereiten.

Zum Servieren auf den vier Galettes jeweils eine Scheibe Schinken zerrupfen und platzieren, alles salzen und pfeffern sowie den grünen Spargel darauf verteilen. Zum Abschluss alles mit Béchamelsauce beträufeln und die so entstandene Croque Madame-Galette genießen.

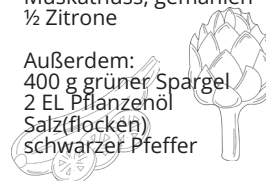
### ZUTATEN

Für die Galettes:  
 80 g Buchweizenmehl  
 80 g Weizenmehl  
 260 ml Milch  
 2 Eier  
 30 g Butter  
 1 EL Matchapulver  
 ½ TL Salz  
 6 EL Pflanzenöl

Für die Füllung:  
 4 Scheiben Kochschinken  
 150 g Gruyère oder Bergkäse, gerieben  
 4 Eier

Für die Béchamelsauce:  
 500 ml Milch  
 2 EL Butter  
 2 EL Mehl  
 50 g Gruyère oder Bergkäse, gerieben  
 1 EL Dijonsenf  
 Salz  
 Muskatnuss, gemahlen  
 ½ Zitrone

Außerdem:  
 400 g grüner Spargel  
 2 EL Pflanzenöl  
 Salz (flocken)  
 schwarzer Pfeffer



### UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, mittelgroße Schüssel, Schneebesen, 2 große Pfannen, Suppenkelle, Pfannenwender