

# Porree-Bergkäse-Galette

mit Apfel

Bio Kochbox KW 23



# Porree-Bergkäse-Galette

## mit Apfel



### MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

### Für 2 Portionen:

- 1 Stange Porree
- 1 säuerlicher Apfel
- 120 g Bergkäse
- 1 Schalotte
- 1 EL Crème fraîche

### Eigener Vorrat:

- 1 Ei
- 180 g Mehl
- 90 g kalte Butter
- 2 EL kaltes Wasser
- 1 EL Butter
- 1 TL Thymian

### Zubereitung:

Für den Teig werden Mehl, kalte Butter in Stücken, eine Prise Salz, das Ei und etwas kaltes Wasser rasch zu einem glatten Mübeteig verknetet, der anschließend kühl ruht. In der Zwischenzeit wird der Lauch längs eingeschnitten, gründlich gewaschen, geputzt, trocken geschüttelt und in feine Ringe geschnitten. Der Apfel wird gewaschen, trockengerieben, entkernt und in dünne Spalten geschnitten. Die Schalotte wird geschält und fein gewürfelt. In Butter werden Schalotte und Porree langsam weich geschmort, ohne stark zu bräunen, dann wird die Masse mit Thymian, Salz und Pfeffer gewürzt und leicht abgekühlt. Der Käse wird grob gerieben. Der Teig wird auf Backpapier rund ausgerollt, in der Mitte mit etwas Crème fraîche bestrichen und mit Lauch, Apfelspalten und Bergkäse belegt, wobei rundherum ein Rand frei bleibt. Dieser Rand wird locker über die Füllung geklappt. Die Galette wird im Ofen gebacken, bis der Rand goldbraun und die Füllung aromatisch ist.