Serviervorschlag · Bild KI-generiert

Lauch-Pilz-Galette

mit Walnüssen und Hafercreme

Bio Kochbox KW 48



Lauch-Pilz-Galette
mit Walnüssen und Hafercreme



MENGENHINWEIS:

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

Für 2 Portionen:

250 g Champignons
1 Stange Porree
1 Zwiebel
50 g Walnusskerne
100 ml Hafer Cuisine

Eigener Vorrat:

Salz, Pfeffer
250 g Mehl
5 EL Olivenöl
1 TL Thymian getrocknet

Zubereitung:

Für den Teig wird das Mehl mit einer Prise Salz, 3 Esslöffeln Olivenöl und etwas Wasser zu einem glatten, nicht klebrigen Teig verknetet und kurz ruhen gelassen. Inzwischen wird der Porree geputzt, längs eingeschnitten, gründlich gewaschen und in feine Ringe geschnitten, die Champignons werden geputzt und in Scheiben geschnitten, die Zwiebel wird geschält und fein gehackt, die Walnüsse werden grob gehackt. In einer Pfanne werden Zwiebel und Porree in etwas Olivenöl weich gedünstet, dann werden die Champignons zugegeben und kräftig gebraten, bis ihre Flüssigkeit verdampft ist. Die Hafer Cuisine wird eingerührt und mit Thymian, Salz und Pfeffer zu einer cremigen, aber kompakten Füllung gekocht. Der Teig wird rund ausgerollt, auf ein Blech gelegt, die Füllung wird mittig verteilt und der Rand locker darübergeschlagen. Die Walnüsse werden darübergestreut und die Galette wird goldbraun gebacken. Vor dem Servieren wird sie nochmals mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.