

## Zucchini-Ziegenkäse-Galettes

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

90  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Personen

1/2 gelbe Zucchini  
1/2 grüne Zucchini  
70 g Ziegenkäse  
70 g Parmesan (gerieben)  
250 g Mehl  
225 g Butter  
50 ml kaltes Wasser  
1/2 Bund Thymian  
1 Teelöffel Salz  
1 Eigelb (zum Bestreichen)  
Olivenöl  
schwarzer Pfeffer

Buttrig, luftig und goldbraun gebacken kommt sie daher, die kleine Köstlichkeit aus Frankreich. Und verbreitet mit einer herzhaften Füllung aus Ziegenkäse, Parmesan und Zucchini pure Gaumenfreude.

- 1 -

Zucchini in 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf einem sauberen Küchentuch oder Küchenpapier ausbreiten. Mit Salz bestreuen und etwa 20-30 Minuten ruhen lassen, damit ihr Feuchtigkeit entzogen wird.

- 2 -

Für den Teig Butter würfeln, in einer großen Schüssel mit Mehl und Salz verkneten. Kaltes Wasser nach Bedarf einarbeiten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

- 3 -

Teigmasse in zwei gleichgroße, runde Fladen formen. Fladen einzeln in Folie einwickeln und ca. 30 Minuten im Kühlschrank kühlen. Anschließend die Teigfladen auf einer bemehlten Arbeitsfläche jeweils zu einem 3-5 mm dicken Kreis ausrollen. Am besten lässt du einen Fladen im Kühlschrank, während du den anderen bearbeitest.

- 4 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Ziegenkäse und geriebenen Parmesan auf dem Teig verteilen, dabei etwa 3 cm Rand lassen. Zucchinischeiben auf den Käse legen, mit ein wenig Olivenöl beträufeln und schwarzem Pfeffer würzen. Rand nach innen falten. Die zweite Galette auf dieselbe Weise herstellen.

- 5 -

Ränder der Galettes mit Eigelb bestreichen. Etwa 25 Minuten backen. Vor dem Servieren 5-10 Minuten abkühlen lassen, anschließend mit Thymianzweigen garnieren.