



Rote Beete-Apfel-Galette

 ca. 1 ¼ Stunden + Wartezeit ca. 40 Minuten

 Für ca. 8 Stücke



Zutaten

120 g kalte Butter	200 g Mehl
Salz	1 Eigelb
2 EL kaltes Wasser	380 g Möhren
1 EL Olivenöl	30 g Pinienkerne
1 TL + 2-4 EL Grafschafter Goldsaft	Pfeffer
250 g gegarte Rote Beete (vakuumverpackt)	1 kleiner Apfel
4 Stiele Thymian	125 g Schmand
100 g Ziegenfrischkäse	1 rote Zwiebel
Frischhaltefolie	Backpapier

2 EL Wasser

Zubereitung

Butter in Stückchen, Mehl, 1 Prise Salz, Eigelb und 2 EL kaltes Wasser mit den Knethaken des Rührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Mürbeteig in Folie gewickelt ca. 1 Stunde kalt stellen.

Inzwischen Möhren putzen, waschen, schälen und schräg in dünne Scheiben schneiden. Pinienkerne in einer heißen Pfanne ohne Fett ca. 2 Minuten rösten, sofort herausnehmen und auskühlen lassen. Öl in der Pfanne erhitzen. Möhren darin kurz anbraten. 2 EL Wasser zugeben und ca. 5 Minuten dünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. 1 TL Graftschafter Goldsaft zugeben und 1–2 Minuten karamellisieren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen.

Rote Beete abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Apfel waschen, halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden. Thymian waschen und, bis auf etwas zum Garnieren, Blättchen abzupfen und grob hacken. Kräuter mit Schmand und 1–2 EL Graftschafter Goldsaft verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Teig auf einem Stück Backpapier rund (ca. 30 cm Ø) ausrollen. Teig mit dem Backpapier auf ein Backblech ziehen. Schmand in der Mitte des Teiges verstreichen, dabei rundherum einen ca. 3 cm breiten Rand frei lassen. Gemüse und Apfel fächerförmig auf dem Schmand verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Teigränder zur Mitte hin über die Füllung klappen. Ziegenfrischkäse in groben Flöckchen auf der Galette verteilen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 180 °C) auf der unteren Schiene ca. 40 Minuten backen.

Inzwischen Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden oder hobeln. Fertige Galette aus dem Ofen nehmen. Mit 1–2 EL Graftschafter Goldsaft beträufeln. Mit Rest Thymian, Zwiebelringen und Pinienkernen garnieren und servieren.

Zeitspar-Tipp: Für die etwas schnellere Variante kann auf einen fertigen Quiche-Teig aus dem Kühlregal zurückgegriffen werden.

Pro Stück ca. 1502 kJ, 359 kcal.