

Galettes mit dreierlei Käse  
• EINFACH, VEGETARISCH

Für 4 Portionen

<p><b>Teig</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 125g Buchweizenmehl (gesiebt; Bio-Laden)</li><li>• 1 Ei (KL.M)</li><li>• Fleur de sel</li><li>• 20 g Butter</li></ul> <p><b>SALAT</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 120g gemischter Salat (z.B. Frisée, Radicchio)</li><li>• 2 El Apfelessig</li><li>• 3 El Walnussöl</li><li>• 1 El Olivenöl</li><li>• 1 Tl Lavendelhonig</li><li>• 1 El Dijon-Senf</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fleur de sel</li><li>• Pfeffer</li><li>• 1 säuerlicher Apfel</li></ul> <p><b>FÜLLUNG</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 50g Roquefort</li><li>• 100g Comté</li><li>• 1 Saint-Maure (Ziegenkäse mit Asche; nicht zu reif)</li><li>• 10 Walnusskerne</li><li>• 4 Tl Butter</li><li>• 4 Tl Lavendelhonig</li><li>• Kräuter der Provence</li><li>• Piment d'Espelette (ersatzweise Cayennepfeffer)</li></ul>
---	---

1. Für den Teig Mehl, Ei, 250 ml kaltes Wasser und 1 Prise Fleur de sel verrühren. Butter in einem Topf zerlassen und langsam unter den Teig rühren. Teig 45 Minuten quellen lassen.
2. Eine beschichtete Pfanne erhitzen und vom Herd nehmen.  $\frac{1}{4}$  des Teiges hinzugeben, verteilen und zurück auf die heiße Herdplatte stellen. Sobald die Ränder sich von der Pfanne lösen, Galette wenden. Auf diese Weise weitere 3 Galettes zubereiten.
3. Salate waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Essig mit Walnuss- und Olivenöl, Honig, Senf, Fleur de sel und Pfeffer verrühren. Apfel entkernen, in ca. 5 mm große Würfel schneiden und unter die Vinaigrette heben.
4. Für die Füllung Roquefort in Stücke brechen. Comté grob reiben und Saint-Maure in 12 Scheiben schneiden. Walnüsse grob hacken.
5. 1 Tl Butter in der Pfanne zerlassen und 1 Galette hineingeben.  $\frac{1}{4}$  des Comtés in die Mitte geben und mit 3 Scheiben Saint-Maure belegen. Mit 1 Tl Honig beträufeln und mit Kräutern der Provence und Piment d'Espelette bestreuen. Galette sofort zum Rechteck zusammenklappen und im Backofen warm halten. Auf diese Weise weitere 3 Galettes fertigstellen.
6. Salat und Dressing mischen und mit den Galettes auf Tellern anrichten. Mit Roquefort und Walnüssen bestreut servieren.

**ZUBEREITUNGSZEIT** 35 Minuten plus Quellzeit 45 Minuten  
**PRO PORTION** 29 g E, 52 g F, 34 g KH = 733 kcal (3072 kJ)