



## WINTER-GALETTE

Zubereitungszeit: 15 min  
Ruhen: 30min  
Backzeit: 1h 5min  
Ergibt 1 Galette für 4 Personen

### Zutaten

150 g Butternusskürbis  
2 EL Olivenöl  
200 g Mehl  
1/2 TL Salz  
1 EL getrockneter Oregano  
1 EL getrockneter Thymian  
100 g Butter, kalt und in Stückchen  
200 g Feta  
4 rote Beete, in kleine Scheiben geschnitten  
1 rote Zwiebel  
6 Zweige frischer Thymian  
1 Ei  
1 TL Milch  
1 EL Honig



### So gelingt es:

Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Butternusskürbis schälen und in Scheiben schneiden. Die Scheiben mit der Hälfte des Olivenöls bestreichen und 25 Minuten backen, bis sie zart sind.

Den Feingebäck-Rührer an der Küchenmaschine anbringen. Mehl, Salz, getrockneten Oregano und getrockneten Thymian in die Schüssel der Küchenmaschine geben. Kalte Butter dazugeben und auf Geschwindigkeitsstufe 2 vermengen, bis die Mischung groben Krümeln ähnelt. Nach und nach das eiskalte Wasser (jeweils einen Esslöffel) hinzugeben und alles vermengen, bis sich ein Teig bildet. Achten Sie darauf, den Teig nicht zu sehr zu kneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und 30 Minuten lang in den Kühlschrank stellen.

Den gekühlten Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem groben Kreis mit einem Durchmesser von etwa 30 cm ausrollen. Den ausgerollten Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Schafskäse zerkrümeln und rote Beete, Butternusskürbis und rote Zwiebel in der Mitte des Teigs anordnen, dabei einen Rand von etwa 5 cm frei lassen. Gemüse mit Olivenöl bestreichen und frischen Thymian darüber streuen. Die Ränder des Teigs über die Füllung falten, so dass eine rustikale Galette-Form entsteht. In einer kleinen Schüssel das verquirlte Ei mit der Milch verrühren und die Ränder der Galette mit der Eimasse bestreichen.

Die Galette im vorgeheizten Backofen 40 Minuten bei 190 °C backen (oder bis die Kruste goldbraun und das Gemüse zart ist). Vor dem Servieren mit Honig betäufeln.