

MEDITERRANE MANGOLD-GALETTE

MIT FRISCHKÄSE & KRÄUTERN



ZUTATEN

1 Rolle Blätterteig

1 Bund Mangold

1 Zwiebel

1 Kohlrabi

150 g Frischkäse

etwas Olivenöl

Salz & Pfeffer

frische Kräuter

Optional: Feta oder Parmesan

für ca. 2-3 Portionen

ZUBEREITUNG

Den Mangold grob schneiden. Die Stiele klein schneiden und gemeinsam mit der fein gewürfelten Zwiebel in etwas Olivenöl anbraten. Die Mangoldblätter kurz mitfallen lassen, bis alles zusammenfällt. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Kohlrabi grob raspeln oder in feine Würfel schneiden und kurz unterheben. Danach die Masse leicht abkühlen lassen und mit dem Frischkäse vermengen.

Den Blätterteig auf ein Backblech legen und die Füllung mittig verteilen. Rundherum einen Rand frei lassen und diesen locker über die Füllung einklappen. Optional etwas Feta oder Parmesan darübergerben.

Bei 200 °C etwa 30–35 Minuten backen, bis die Galette goldbraun und knusprig ist. Vor dem Servieren mit frischen Kräutern bestreuen.

Tscheggs Ernte

Breite 11 6840 Götzis

Telefon +43 664 93069514 info@tscheggs-ernte.at

www.tscheggs-ernte.at