

Rezeptidee

Buchweizen-Galettes mit Birne und Camembert



Foto: Alnatura, Fotograf: Oliver Brachatz

Zutaten Für 4–6 Galettes

- 60 g Alnatura Süßrahmbutter
- 2 Alnatura Eier
- 500 ml Wasser
- 250 g Alnatura Buchweizenmehl
- 1 TL Alnatura Meersalz mit Jod
- 150 g Alnatura Camembert
- 1 Birne
- 75 g Alnatura Schmand
- Alnatura Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Tipp: Eine Galette ist ein aus der Bretagne stammender französischer Buchweizenpfannkuchen. Sie ist die herzhaftere Variante der im deutschen Sprachraum bekannteren Crêpe. Andere beliebte Füllungen sind Käse-Schinken und Ziegenkäse-Zwiebel.

Zubereitung Zubereitungszeit ca. 30 min ca. 2 h Ruhezeit

1. 40 g Butter bei kleiner Hitze schmelzen und abkühlen lassen. Eier mit Wasser, Buchweizenmehl und Salz verquirlen. Die geschmolzene Butter unterziehen und Teig abgedeckt im Kühlschrank 2 h quellen lassen.
2. Camembert in dünne Scheiben schneiden. Birne waschen, vierteln, entkernen und auf einer Gemüsereibe in feine Scheiben hobeln.
3. 1 TL Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. 3 EL Teig darin sehr schnell dünn und glatt ausstreichen und von jeder Seite 1 1,5 min backen.
4. Nach dem Wenden 1 TL Schmand in der Mitte der Galette verstreichen und 3 Scheiben Camembert und 4 Scheiben Birne darauf verteilen. Dann die Galette von allen Seiten ein wenig nach innen einschlagen, sodass man die Füllung noch sehen kann. Die weiteren Galettes auf die gleiche Weise zubereiten. Nach Belieben mit Pfeffer würzen und noch heiß servieren.