

Galetta mit karamellisierten Zwiebeln

1/3 Teig

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

200 G	Dinkelvollkornmehl
120 G	Topfen
80 G	Butter
	Salz

Zubereitung

1. Alle Zutaten rasch zu einem Mürbteig verarbeitet.
2. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 30 Minuten kühl stellen.

Galetta mit karamellisierten Zwiebeln

2/3 Belag

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

200 G	Sauerrahm (alternativ Topfen, Skyr, Frischkäse)
60 G	Bergkäse gerieben
400 G	rote Zwiebeln
1 EL	Zucker
	Salz, Pfeffer, Thymian
3 EL	dunkler Balsamico
	Öl (Olivenöl oder Rapsöl)

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben hobeln oder schneiden.
2. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen Zwiebeln und Zucker hinzugeben und bei mittlerer Hitze rösten und leicht karamellisieren.
3. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Nach etwa 5 Minuten Röstzeit Balsamicoessig hinzugeben und nochmals abschmecken.

Galetta mit karamellisierten Zwiebeln

3/3 Fertigstellung

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zubereitung

1. Den Teig dünn ausrollen mit Sauerrahm bestreichen und mit etwas geriebenem Bergkäse bestreuen.
2. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit den über kühlen Zwiebeln belegen.
3. Abschließend mit Thymian und nochmals etwas Bergkäse bestreuen.
4. Die Galette für ca. 25-30 Minuten im Rohr knusprig backen.
5. Dazu passen Salat und ggf. ein Dip oder Chutney.