



GMUNDNER
KERAMIK
HANDGEFERTIGT SEIT 1492

Süßkartoffel-Galettes mit Spinatsalat

Ein Rezept von Lena Fuchs (Mein leckeres Leben) im Auftrag für Gmundner Keramik



Für den Teig:

- 250 g Dinkelmehl
- 50 g feine Haferflocken
- 120 g Butter
- 3-4 EL Naturjoghurt
- 2 EL kaltes Wasser
- ½ TL Salz

Für die Füllung:

- 200 g Frischkäse oder Ricotta
- 2 Bio Eier
- 150 g Parmesan oder Bergkäse
- 1 Bio Zitrone, Abrieb
- Salz, Pfeffer aus der Mühle



GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L



Für den Belag:

- 2 etwas kleinere Süßkartoffeln
- 1 roter Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Ahornsirup
- 2-3 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Außerdem:

- 1 EL Milch
- 50 g Parmesan oder Bergkäse
- 50 g Mandeln oder Haselnüsse

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl mit Haferflocken, Salz und Butter in Stückchen zu einem krümeligen Teig verkneten (am besten mit der Küchenmaschine). Dann das Joghurt und Wasser zugeben und nur so lange verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig zugedeckt ca. 20 Minuten kühl stellen.
2. Süßkartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Paprika in kleine Würfel oder Streifen schneiden. Die Knoblauchzehe fein hacken. Alles in einer großen Schüssel mit Olivenöl, Ahornsirup, Salz und Pfeffer vermischen.
3. Für die Füllung den Käse fein reiben und mit Frischkäse, den Eiern, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer verrühren.
4. Den Teig in 8 Stücke teilen und jedes Stück auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen (ca. 12-15 cm Durchmesser) und die Teigkreise auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche legen. Je in der Mitte mit 2 EL der Creme bestreichen (3-4 cm Rand rundum frei lassen). Die marinierten Süßkartoffeln darauf verteilen. Den Rand behutsam über die Füllung klappen.
5. Die Teigränder mit etwas Milch bestreichen und mit geriebenen Käse und Mandeln belegen/bestreuen.
6. Die Galettes bei 180°C Heißluft ca. 25 Minuten goldbraun backen.
7. Lauwarm und nach Belieben mit einem frischen Salat servieren.

Dazu passt ein Spinatsalat mit Balsamico-Senf-Dressing wunderbar. Dafür 1 TL Dijon-Senf mit 2 TL Honig, Salz, Pfeffer, 5 EL Aceto Balsamico und 5 EL extra natives Olivenöl gut verrühren oder im Glas schütteln. Den frischen Spinat mit dem Dressing vermischen.



GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

