SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: shop@example.com Tel: +123 123456789 Web: www.example.com

Galette mit Ratatouille-Gemüse

Zubereitungszeit: 20 min

Kochzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Für den Mürbeteig

200 g Buchweizenmehl

50 g 50 g Dinkelmehl

1 Messerspitze(n) Backpulver

0.5 TL Salz

Etwas Soja Cuisine zum Bestreichen

Für das Ratatouille-Gemüse

1 kg Ratatouille Gemüse: Rote Zwiebeln, Tomaten, Aubergine, Zucchini, Paprika

Etwas Provenzalische Kräuter: Thymian, Rosmarin, Oregano

EL Salz & Pfeffer

2 EL Olivenöl

Für den Belag

150 g Vegane Frischkäsealternative mit Kräutern

Für den Mürbeteig

1. Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit der Hand oder einem Mixer (Knethaken) zu einem Teig verarbeiten

2. In Frischhaltefolie gewickelt etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen

Für das Ratatouille

1. In der Zwischenzeit das Ratatouille vorbereiten. Dazu das gesamte Gemüse in dünne Scheiben schneiden und in eine große Schüssel mit dem Olivenöl und den Kräutern vermengen

Für die gefüllten Galette

1. Den Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen

2. Den Mürbeteig in etwa 4 gleich große Stücke teilen und jedes Stück zu einer Kugel formen

3. Auf einer bemehlten Fläche (etwa 20 Zentimeter) rund ausrollen

4. Mit der Creme aus Frischkäsealternative bestreichen und das Ratatouille-Gemüse in einzelnen Scheiben nebeneinander, leicht überlappend im Kreis legen.

5. Den Hirtengenuss mit den Händen zerbröseln und über das Gemüse streuen; dabei einen Rand lassen. Die

Teigränder Stück für Stück umklappen, so dass eine mehreckige Form entsteht

6. Mit der Sahnealternative bestreichen und für etwa 25 Minuten backen