



St-MANG® Ein Stück echtes Allgäu.

# Rote Bete Apfel Kürbis Galette mit St. Mang Rubius mild

 1h 10 Minuten  4 Portionen  Einfach



## Zutaten

1 St. Mang Rubius mild  
250 g Weizenmehl  
50 g Butter  
1 Ei  
½ TL Salz

## Füllung

½ Kürbis  
1 Rote Bete  
1 Apfel

## Zum Garnieren

1 Ei  
2 EL Kürbiskerne



## Zubereitung

1. Das Mehl und Salz vermengen, die kalte Butter mit dem Ei zur Mehlmischung geben und mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten kaltstellen.
2. Den Apfel waschen, entkernen und mit dem Kürbis in dünne Scheiben schneiden. Rote Bete schälen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Den Rubius in Würfel schneiden und alles beiseite Stellen.
3. Backofen vorheizen 200°C Ober-/ Unterhitze / 180°C Umluft. Den Teig rund ausrollen (Durchmesser ca. 28 cm) und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit Apfel, Rote Bete, Kürbis und Rubius belegen und die Teigländer über dem Blech hochschlagen. Den Teig mit Ei bestreichen und mit Kürbiskernen bestreuen. Die Galette im Ofen ca. 20 Minuten goldbraun backen.

