



Rote Bete-Apfel-Kürbis-Galette mit St. Mang Rubius

Zutaten (für 4 Portionen)

Für den Teig:

250 g Weizenmehl

50 g Butter

1 Ei

½ TL Salz

Für die Füllung:

½ Kürbis

1 Rote Bete

1 Apfel

180 g St. Mang Rubius Mild

Salz und Pfeffer

Für die Deko:

1 Ei

2 EL Kürbiskerne



Zubereitung

1. Zubereitung Teig

Mehl mit dem Salz durchmischen. Die kalte Butter mit dem Ei zur Mehlmischung geben und dann mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten kaltstellen.

2. Vorbereitung Füllung

Apfel waschen, entkernen und mit dem Kürbis in dünne Scheiben schneiden. Rote Bete schälen und ebenfalls in Scheiben schneiden. St. Mang Rubius mild in Stücke schneiden und alles beiseite Stellen.

3. Fertigstellung

Backofen vorheizen (200°C Ober-/Unterhitze / 180°C Umluft). Den Teig zu einem Kreis ausrollen (Durchmesser ca. 28 cm). Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit Apfel, Rote Bete, Kürbis und St. Mang Rubius mild legen und die Teigränder über dem Bech hochschlagen. Den Teig mit Ei bestreichen und mit Kürbis bestreuen. Die Galette im Ofen ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Weitere Rezepte unter st-mang.com