

BROMBEER-GALETTE MIT FETA

Zutaten:

Für den Mürbeteig:
225 g Dinkelmehl
140 g kalte Butter
2 EL kaltes Wasser
1 Msp. Salz

Für den Belag:
1 EL Paniermehl
400 g Brombeeren
4 EL Sahne
30 g Haselnüsse, gehobelt
1 Prise Zucker
5 Stängel Rosmarin

Zum Garnieren:
50 g Feta
Salz, Pfeffer
1 EL Olivenöl

Zubereitung:

Für den Mürbeteig Mehl, Butter, Wasser und Salz mit den Knethaken eines Rührgerätes oder per Hand zu einem Teig verkneten. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Brombeeren waschen und vorsichtig trocken tupfen.

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze (180 Grad Umluft) vorheizen. Den Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 35 cm großen Kreis ausrollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Den Boden der Galette mit Paniermehl bestreuen, mit den Brombeeren belegen, dabei einen Rand von ca. 4 cm frei lassen. Den Rand Stück für Stück umklappen, so dass die äußeren Brombeeren ein wenig bedeckt sind. Den Rand mit etwas Sahne bestreichen und mit Haselnüssen bestreuen. Zum Schluß den Zucker über die Brombeeren streuen und mit Rosmarin belegen. Ca. 35 Minuten goldbraun backen.

Nach dem Backen den Feta über die Galette bröseln, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl beträufeln. Auf dem Blech in Stücke schneiden oder mit einem Pizzaschieber vom Blech ziehen.

Süße Alternative:

Die Brombeeren mit ein wenig mehr Zucker bestreuen und ohne Feta & Co. zubereiten.