

Zucchini-Käse-Galette

150–180 Min

Zutaten 10 Portionen

= Kotányi Produkte

Teig:

165 g	Universalmehl
0.25 TL	Speisesalz jodiert
115 g	Butter, kalt und in Würfel geschnitten
60 g	Sauercreme
10 ml	Zitronensaft
60 ml	Wasser, sehr kalt

Füllung:

1	Zucchini, groß (oder 2 kleine)
2 TL	Grill Gemüse
120 g	Ricotta
50 g	Parmesan, gerieben
50 g	Mozzarella, gerieben
2 EL	Olivenöl
1	Ei, zum Bestreichen
	Sesamkörner, zum Bestreuen

Zubereitung

1 Mehl und Salz in einer Schüssel vermischen. Die Butterwürfel hinzufügen und mit den Fingern in das Mehl einarbeiten. In einer separaten Schüssel saure Sahne, Zitronensaft und Wasser vermischen und anschließend zur Mehl-Butter-Mischung geben. Mit den Fingerspitzen oder einem Holzlöffel vermengen, bis sich grobe Krümel bilden. Auf eine Arbeitsfläche geben und zu einer Kugel formen. In Frischhaltefolie einwickeln und 1–2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

2 Die Zucchini in dünne Scheiben schneiden und auf mehrere Lagen Küchenpapier legen. Mit 1 TL Grill Gemüse bestreuen und 30 Minuten abtropfen lassen. In einer anderen Schüssel Ricotta, Parmesan, Mozzarella und die restliche Gewürzmischung vermengen.

3 Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem 30 cm großen Kreis ausrollen und auf das Backblech legen. Die Käsemischung gleichmäßig auf dem Teig verteilen, dabei einen 5 cm breiten Rand frei lassen.

4 Die Zucchini auf dem Käse verteilen und mit Olivenöl beträufeln. Die Ränder über die Füllung klappen und mit verquirltem Ei bestreichen. Mit Sesam bestreuen und 30–40 Minuten backen, bis die Teigränder goldbraun sind. Aus dem Ofen nehmen, 5 Minuten ruhen lassen, dann in Scheiben schneiden und servieren.