

Puten-Galette mit Champignons

Zutaten

(für 4 Personen):

500 g Putenbrust
100 g Mehl
50 g Buchweizenmehl
150 g kalte Butter
2 Eier
Petersilie
Salz und Pfeffer
200 g Ziegenfrischkäse
100 g saure Sahne
400 g Champignons
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
0.5 TL Muskat
1 TL Thymian
3 EL Öl



Nährwerte:

Pro Portion ca. 796 kcal, 49 g Fett, 30 g Kohlenhydrate, 44 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 60 Minuten

Puten-Galette mit Champignons

Zubereitung:

1. Für die Puten-Galette zuerst beide Mehlsorten, Butter, 1 Eigelb, 3 EL kaltes Wasser, Hälfte der Petersilie, 1 TL Salz und eine Prise Pfeffer zu einem glatten Teig verkneten.



2. Dann den Teig in Klarsichtfolie einwickeln und 30 Minuten kaltstellen.



3. In der Zwischenzeit Ziegenfrischkäse, saure Sahne, 1 Eigelb und eine Prise Salz und Pfeffer mischen.



Puten-Galette mit Champignons

4. Die Putenbrust in Streifen schneiden, die Champignons in Scheiben. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Alles zusammen in 2 EL Öl scharf anbraten...



5. ...und mit Muskat, Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken.



6. Jetzt den Teig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen, dabei seitlich einen Rand lassen.



7. Als nächsten den Teig mit der Käse-Sahne-Mischung bestreichen und mit

Puten-Galette mit Champignons

der Putenbrust-Champignon-Mischung toppen. Anschließend den Rand umklappen und mit 1 EL Öl bestreichen.



8. Zum Schluss nur noch die Puten-Galette bei 180 Grad im Ofen für circa 30 Minuten backen. Bon appétit!



Puten-Galette mit Champignons



Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-gefluegel.de**