



# GALETTE MIT KRÄUTERSEITLINGEN UND BACON, dazu ein Salat mit Tomate und Babyspinat

## SPECIAL



Quiche-Teig



Schmand



Bergkäse



Baby-Kräuterseitlinge



gewürfelter Bacon



Frühlingszwiebel



Basilikumpaste



Babyspinat



Knoblauchzehe



Tomate

**35-45** Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe **2**

Tag **1-5** kochen

So wirst Du Pilze lieben lernen! Denn in unserem heutigen Special werden sie zum Superstar Deiner Galette. Kennst Du Galettes schon? Sie sind eine französische Spezialität aus der Bretagne und das herzhaftere Gegenstück zu den uns bekannten, süßen Crêpes. In unserer Variante klappen wir lediglich die Ränder etwas ein, sodass ein knuspriger Rand entsteht. Die Kombination aus dem leckeren Belag mit Bacon und Baby-Kräuterseitlingen wird Dich begeistern!



Wasche das **Gemüse** ab.  
Zum Kochen benötigst Du **1 [2] Backblech, 1 große Pfanne** und **1 große Schüssel**.



## 1 ZU BEGINN

Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor.

**Knoblauch** abziehen und zum **Schmand** pressen. **Schmand** mit der **Hälfte** der **Basilikumpaste** zusammenrühren und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken. **Quiche-Teig** auf 1 [2] Backblech ausrollen.



## 2 BACON ANBRATEN

**Kräuterseitlinge** je nach Größe längs halbieren oder vierteln. In einer großen Pfanne 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl\*** bei mittlerer Hitze erwärmen. **Kräuterseitlinge** und **Bacon** 3 – 4 Min. anbraten, bis der **Bacon** goldbraun ist.



## 3 GALETTE BELEGEN

Teig gleichmäßig mit **Schmand** bestreichen, dabei ca. 1 cm am Rand frei lassen. **Bacon-Pilze** darauf verteilen. Äußeren Rand nach innen klappen, sodass ein 2 cm breiter Rand entsteht. Ganze **Galette** mit **Bergkäse** bestreuen und für 20 – 25 Min. backen, bis der Teig unten goldbraun ist.



## 4 GEMÜSE SCHNEIDEN

**Tomate** halbieren, Strunk entfernen und **Tomatenhälften** in Spalten schneiden.

Weißes und grünes Teil der **Frühlingszwiebel** **getrennt voneinander** in dünne Ringe schneiden.



## 5 DRESSING VERRÜHREN

In einer großen Schüssel aus der restlichen **Basilikumpaste**, **Salz\***, **Pfeffer\***, 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Olivenöl\*** und 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Essig\*** ein **Dressing** zusammenrühren. **Tomaten** und **weiße Frühlingszwiebelringe** zugeben und marinieren lassen.



## 6 ANRICHTEN

**Galette** aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. **Babypinats** unter das **Dressing** heben. **Galette** mit **grünen Frühlingszwiebeln** bestreuen, vierteln und auf Teller verteilen. **Salat** dazu anrichten und genießen.

# 2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	1	2
Schmand <b>5)</b>	150 g	225 g	300 g
Basilikumpaste	15 ml	24 ml	30 ml
Quiche-Teig <b>1)</b>	1	1½	2
Baby-Kräuterseitlinge	100 g	150 g	200 g
gewürfelter Bacon	50 g	75 g	100 g
Bergkäse <b>5)</b>	50 g	75 g	100 g
Tomate <b>PL   NL</b>	1	2	2
Frühlingszwiebel <b>DE   IT</b>	1	1	2
Babypinats	75 g	100 g	150 g
(Oliven-)Öl* für Schritt 2 und 5	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 EL
Essig* für Schritt 5	1 EL	1½ EL	2 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

\* Gut, im Haus zu haben.

🍷 Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 500 g)
Brennwert	891 kJ/213 kcal	4.322 kJ/1.033 kcal
Fett	13 g	61 g
– davon ges. Fettsäuren	5 g	26 g
Kohlenhydrate	17 g	81 g
– davon Zucker	3 g	16 g
Eiweiß	4 g	21 g
Salz	1 g	2 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

### ALLERGENE

1) Glutenthaltiges Getreide 5) Milch

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

### URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland IT: Italien PL: Polen NL: Niederlande ES: Spanien

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de  
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!