

Zucchini-Galette

nach Schrotundkorn.de

Zutaten:

250 g Dinkelmehl
125 g kalte Butter
1 Ei
Salz

Rosmarin und Oregano
nach Belieben

1 Zucchini (grün oder gelb)
200 g Ricotta
Pfeffer
2,5 Zweige Thymian
Abrieb einer Zitrone
1 Kleine Zwiebel
2 El Olivenöl

Zubereitung:

Zwiebeln schälen, würfeln und in einem Topf mit heißem Öl braun braten und beiseite stellen.

Mehl, Butter, Ei, 1 Prise Salz und die gehackten Kräuter zügig verkneten.
Teig 30 Minuten kühl stellen.

Zucchini in feine Scheiben schneiden, salzen und 5–10 Minuten ziehen lassen. Ausgetretene Flüssigkeit ausdrücken.

Ricotta mit Salz, Pfeffer, Thymianblättchen und Zitronenschale würzen.

Teig auf einem mit Backpapier belegten Backblech ausrollen. Ricotta-Creme in der Mitte verteilen, dabei einen Rand von 4–5 cm lassen. Zucchini-scheiben auf den Ricotta legen. Teigrand darüber klappen. In der Mitte des Ofens bei 200 °C, Ober-/Unterhitze ca. 25 Minuten backen.

Mit den gebrateten Zwiebeln belegen und Olivenöl darüber träufeln.



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider | Kirchstr. 28 | 99625 Kölleda OT Großmonra
Telefon: 015755179088 | E-mail: info@obsthof-grossmonra.de