

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. Zucchinischeiben auf den Ricotta legen. Teigrand darüber klappen. In der Mitte des Ofens bei 200 °C, Ober-/Unterhitze ca. 25 Minuten backen.

Mit den gebratenen Zwiebeln belegen und Olivenöl darüber trüpfeln.



Obsthof Großmonra

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