



Spargelgalette

Galetteteig:

80 g kalte Butter
115 g Weizenmehl
15 g Braunhirse (wenn nicht vorhanden, geht aus Weizenmehl)
1 Prise Zucker
1 Prise Salz
1 TL Essig
50 ml kaltes Wasser

Topping:

300 g Spargel, grün
75 g Frischkäse
75 g Sauerrahm
etwa 4 EL Käse gerieben
Salz und Pfeffer

Die Margarine wird mit dem Mehl, dem Zucker und dem Salz gemischt. Verkneten und nach und nach den Essig und das Wasser hinzufügen. Der Teig soll nicht mehr klebrig sein. Zu einer Kugel formen und mit Frischhaltefolie umwickeln. Die Teigkugel kommt für 30 Minuten in den Kühlschrank.

Der Teig wird danach etwa auf Pizzagröße direkt am Backblech dünn ausgerollt.

Für die Creme wird der Frischkäse mit dem Sauerrahm verrührt und 2 EL Käse hinzugefügt. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und den Galetteboden damit bestreichen. Etwa 2-3 cm Rand rundherum freilassen.

Der Spargel wird gesäubert und bei Bedarf etwas geschält. Nun die Spargelstangen im Ganzen, oder gestückelt, wie man möchte, auf dem Belag verteilen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Die Ränder vom Galetteboden einklappen und bei etwa 180°C circa 40 Minuten backen.

Tipp: Wenn es schnell gehen muss, kann man auch als Belagcreme Pesto nehmen.

