

Kürbis-Galette mit Burrata und Walnuss-Pesto

Arbeitszeit: 20 Minuten

Backzeit: 40 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Nährwerte pro Stück:

Fett	28 g
Kohlenhydrate	35 g
Eiweiß	8 g
Brennwert	428 kcal / 1.790 kJ

Zutaten für 4 Portionen (8 Stücke):

Teig:

350 g Dinkelmehl
135 g kaltes Butaris Butterschmalz
1 TL Salz
125 ml Wasser

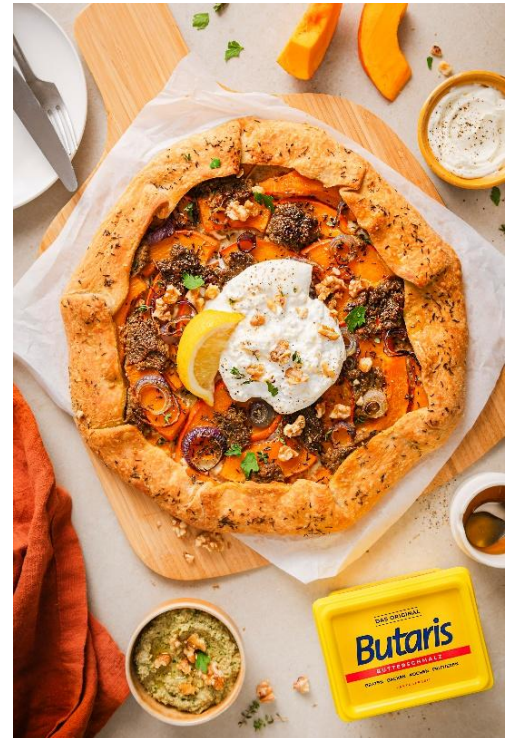
Füllung:

300 g Hokkaido-Kürbis
1 rote Zwiebel
50 g Walnusskerne
1 Bund glatte Petersilie
2 EL Wasser
2 EL Olivenöl
Etwas Zitronensaft
50 g Crème Fraîche
1 TL Honig
¼ TL getrockneter Thymian
1 Packung Burrata
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Schritt 1/4

Für den Teig Mehl, kaltes Butaris Butterschmalz, Salz und kaltem Wasser mit den Knethaken in einer Schüssel zu einem glatten Teig verarbeiten. Abgedeckt für mindestens 30 Minuten kaltstellen.



Schritt 2/4

Für die Füllung Kürbis waschen, trocknen und in mundgerechte Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, einige für das Topping beiseitelegen. Petersilie waschen, trocknen und mit Walnüssen, Olivenöl und kaltem Wasser in einem Zerkleinerer zu einem Pesto verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Schritt 3/4

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180°C Umluft) vorheizen. Galette-Teig auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech rund ausrollen. Crème Fraîche mittig verstreichen, dabei einen etwa 5 cm breiten Rand frei lassen. Kürbis, Zwiebelringe und Pesto darauf verteilen und mit Honig beträufeln. Teigränder zur Mitte hin einklappen und mit getrocknetem Thymian bestreuen. Kürbis-Galette im vorgeheizten Backofen für ca. 40 Minuten backen.

Schritt 4/4

Burrata abtropfen, wahlweise aufschneiden oder -reißen. Warme Kürbis-Galette mit Burrata und beiseitegelegten Walnüssen servieren.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.