

Zucchini Galette

mit Ricotta-Creme



Zutaten:

Teig:

- 250 g Mehl
- 125 g kalte Butter
- 1/2 TL Salz

Topping:

- 1 große oder 2 kleine Zucchini
- 2-3 Zehen Jungknoblauch
- 200 g Ricotta
- 50 g Crème Fraîche
- 1/2 Bio-Zitrone
- 2 Stangen Frühlingszwiebeln
- Salz und Pfeffer
- 1 Ei
- Optional: Pinienkerne, Erbsensprossen oder Kresse

Zubereitung:

1. Für den Teig nimm 250 g Mehl, schneide 125 g kalte Butter in kleine Stücke, gib 1/2 TL Salz dazu und knete alles mit dem Mixer (Knethaken) oder per Hand zu einer glatten Teigkugel. Wirkt der Teig zu trocken, arbeite ein paar Esslöffel kaltes Wasser ein.
2. Hülle den Teig in Klarsichtfolie und gib ihn ca. 1/2 Stunde in den Kühlschrank.
3. Hoble die Zucchini in dünne Scheiben.
4. Für die Ricotta-Creme hacke 2-3 Zehen Jungknoblauch, reibe die Schale von 1/2 Bio-Zitrone ab, schneide 2 Frühlingszwiebel in Ringe und mische alles mit 200 g Ricotta und 50 g Crème Fraîche. Die Creme mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.
5. Heize den Backofen auf 220 °C Ober-Unterhitze vor.
6. Rolle den Teig zwischen Backpapier rund und dünn aus (ca. 35-40 cm Durchmesser). Verstreiche die Creme und lasse 3-4 cm Rand frei. Die Zucchinischeiben legst du nun wie eine Spirale darüber, klappst den Rand ein und bestreichst ihn mit Ei.
7. Backe die Galette 50-60 Minuten gut durch. Zucchini bei Bedarf mit Alufolie abdecken, damit sie nicht verbrennen.
8. Tipp: Serviere die Galette mit gerösteten Pinienkernen, Erbsensprossen oder Kresse.

Zucchini Galette

with Ricotta-Cream

Ingredients:

Dough:

- 250 g flour
- 125 g cold butter
- 1/2 tsp salt

Topping:

- 1 large or 2 small zucchinis
- 2-3 cloves young garlic
- 200 g ricotta cheese
- 50 g crème fraîche
- 1/2 organic lemon
- 2 spring onions
- salt and pepper
- 1 egg optional:
- pine nuts, pea sprouts or cress

Preparation:

1. For the dough, take 250 g of flour, cut 125 g of cold butter into small pieces, add 1/2 tsp salt, and knead everything with a mixer (using dough hooks) or by hand until a smooth dough ball forms. If the dough appears too dry, add a few tablespoons of cold water.
2. Wrap the dough in plastic wrap and let it chill in the refrigerator for about 30 minutes.
3. Slice the zucchini into thin rounds.
4. For the ricotta cream, finely chop 2-3 cloves of young garlic, zest half of the organic lemon, slice 2 spring onions into rings, and mix everything with 200 g of ricotta and 50 g of crème fraîche. Season the cream with salt and pepper to taste
5. Preheat the oven to 220°C (430°F) with both top and bottom heat.
6. Roll out the dough between two sheets of parchment paper until it forms a round and thin shape (35-40 cm in diameter). Spread the cream over the dough, leaving 3-4 cm of space around the edges. Arrange the zucchini slices in a spiral pattern on top of the cream, fold in the edges of the dough, and brush them with beaten egg.
7. Bake the galette for 50-60 minutes until golden brown and cooked through. Cover the zucchini with aluminum foil if needed to prevent them from burning.
8. Tip: Serve the galette with toasted pine nuts, pea sprouts, or cress.

