Kürbis-Galette mit Ziegenkäse

Kürbis mal anders! Diese Kürbis-Galette mit Ziegenkäse, karamellisierter Zwiebel, Salbei und Honig ist unkompliziert und schmeckt wirklich hervorragend! Ein richtiges schönes Rezept für den Herbst.

1 Galette

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit: 45 min
Backzeit: 45 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 200 g Weizenmehl Type 405
- 100 g kalte Butter
- ½ TL Salz
- ca. 50 ml eiskaltes Wasser

Für die karamellisierte Zwiebel

1 große rote Zwiebel
1 EL Olivenöl
1 TL Honig
1 Prise Salz

Für die Füllung

450 g Hokkaido-Kürbis, in kleine Stücke geschnitten
120 g Ziegenfrischkäse, streichfähig
80 g Ziegenkäse, Weichkäse (Rolle)
frische Salbeiblätter
1 EL Olivenöl
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zum Bestreichen

1 Eigelb
1 EL Milch

Außerdem

etwas Honig nach Geschmack

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Die kalte Butter in kleine Würfel schneiden und hinzufügen. Alles mit den Fingerspitzen rasch zu feinen Streuseln verarbeiten. Etwa 50 ml eiskaltes Wasser dazugeben und den Teig nur so lange verkneten, bis er zusammenhält. Falls er sehr trocken ist, noch etwas

mehr Wasser hinzufügen. Den Teig zu einer flachen Kugel formen, in Folie wickeln und für ca. 45 Minuten in den Kühlschrank legen.

2. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Spalten schneiden. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln bei mittlerer Hitze einige Minuten langsam dünsten. Sie sollen weich werden und leicht Farbe bekommen. Den Honig dazugeben und die Zwiebeln noch 1–2 Minuten karamellisieren lassen. Mit einer kleinen Prise Salz würzen und anschließend abkühlen lassen.
3. Den Hokkaido waschen, halbieren und die Kerne entfernen. Die Schale kann mitgegessen werden. Das Kürbisfleisch in kleine Stückchen schneiden. Die Kürbisstückchen mit 1 EL Olivenöl, etwas Salz und frisch gemahlenem Pfeffer vermischen. Der Kürbis wird nicht vorher gegart.
4. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Den gekühlten Teig auf einem Stück Backpapier rund ausrollen (ca. 32 cm Ø).
6. Ziegenfrischkäse auf dem Teig verstreichen, dabei einen etwa 5 cm breiten Rand frei lassen.
7. Karamellisierte Zwiebeln mit den Kürbisstückchen vermischen und gleichmäßig auf dem Ziegenfrischkäse verteilen.
8. Die Ziegenkäserolle in kleine Stücke schneiden oder zerbröckeln und darüber geben.
9. Salbeiblätter fein schneiden und über der Füllung verteilen, kleine Blätter können ganz aufgelegt werden.
10. Den freien Rand vom Teig nach innen über die Füllung klappen. Die Galette darf ruhig etwas unregelmäßig und rustikal aussehen.
11. Eigelb und Milch verquirlen und den Rand damit bestreichen.
12. Die Galette auf dem Backpapier auf ein Backblech ziehen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze etwa 40–45 Minuten backen.
13. Der Teig sollte schön goldbraun und knusprig sein und der Kürbis weich, aber nicht zerfallen.
14. Die fertige Galette aus dem Ofen nehmen und etwa 10 Minuten ruhen lassen.
15. Nach Geschmack noch mit einem ganz feinen Faden Honig beträufeln und warm servieren.