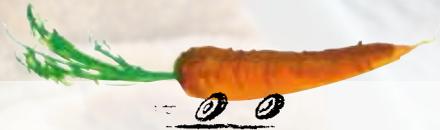




Fenchel-Rosmarin-Galette

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (2 Portionen):

200g Dinkelvollkornmehl, 100g Butter (z.B. Alsan bio),
75ml Wasser, ½ Fenchelknolle, ½ Rote Zwiebel, 100g Räuchertofu,
150g Cashewfrischkäse, 1 TL Rosmarin, 1 TL Senfkörner,
1 TL Lichtwurzelsalz oder Kräutersalz, Etwas Pfeffer, Frischen
Schnittlauch zum Garnieren

Zubereitung:

1. Aus dem Mehl, Butter und Wasser einen Teig herstellen, kurz durchkneten und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
2. Den Fenchel putzen, die Zwiebel schälen und beides in feine Streifen schneiden. Den Räuchertofu aus der Verpackung nehmen, kurz abtropfen lassen und ebenfalls in Streifen schneiden.
3. In einer Pfanne mit etwas Öl zuerst die Tofustreifen leicht anbraten, dann die Fenchelstreifen hinzugeben und mitbraten. In der Zwischenzeit den Teig vorbereiten.
4. Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Dann den ausgerollten Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Die Tofu- und Fenchelstreifen aus der Pfanne nehmen und kurz auskühlen lassen.
5. Für die Frischkäsecreme die Senfkörner mit dem Rosmarin in einem Mörser zerkleinern und unter den Cashewfrischkäse mischen. Mit etwas Lichtwurzelsalz und Pfeffer abschmecken.
6. Die Frischkäsecreme auf dem Teig verteilen. Dann die Tofu-Fenchel-Mischung darauf geben und einen kleinen Rand aussparen. Zum Schluss die frischen Zwiebel-Streifen auf der Galette verteilen und dann den Rand des Teiges einklappen. Im Ofen für 30-35 Minuten ausbacken.
7. Die Galette etwas auskühlen lassen, damit sie geschnitten werden kann und final mit Schnittlauchstreifen garnieren.

Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf

www.laiseacker.de
Guten Appetit