SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de Tel: +49 40 254 055 55 Web: www.michelsen-versand.de

Galette mit Lachs und Rucola

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Für den Teig:

250 Buchweizen

1 Stück(e) Ei

350 ml Milch

350 ml kaltes Wasser

3 Teelöffel Salz

50 g Butter (geschmolzen, lauwarm)

Für die Füllung:

Räucherlachs

Crème fraîche

Rucola

Gourmet Graved-Relish

Galette mit Lachs und Rucola

1. *Verquirlen Sie das Buchweizenmehl mit dem Salz, dem Ei und der Milch bis der Teig glatt ist. Geben Sie dann das Wasser dazu und arbeiten Sie anschließend die geschmolzene Butter ein.*

2. *Lassen Sie den Teig kurz ruhen. Erhitzen Sie eine große beschichtete Pfanne und nehmen Sie diese von der Platte. Geben Sie eine 3/4 Schöpfkelle Teig hinein und verteilen Sie den Teig gleichmäßig. Danach können Sie die Pfanne wieder auf die heiße Herdplatte stellen.*

3.

Wenn sich die die Ränder heben kurz wenden.

Geben Sie einen Klacks Crème Fraîche und Lachs mit Gourmet Graved-Relish und Rucola auf die Galette.

Als Dreieck einklappen und anrichten.

Guten Appetit!