

## Galette mit Montagnolo, geräucherter Forelle und Tessiner Senfsauce rote Feige

### ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN:

#### Für den Teig:

- 100 g Weizenmehl
- 150 g Buchweizenmehl
- 50 g Butter
- 1 Ei
- ½ TL Salz
- 1 EL Sesam

#### Für die Füllung:

- 150 g Montagnolo
- 1 EL Tessiner Senfsauce rote Feige
- Feige
- 1 Filet Forelle
- ½ St. Zwiebel
- 1 St. Birne
- Salz, Pfeffer



### ZUBEREITUNG:

1. Die Mehlsorten mit dem Salz kurz durchmischen. Die kalte Butter zusammen mit dem Ei zur Mehlmischung geben, dann mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten kaltstellen.
2. Birne waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel in dünne Ringe schneiden. Montagnolo und Forelle in Stücke schneiden. Alles beiseitestellen.



3. Backofen vorheizen 200°C (180°C Umluft). Den Teig zu einem Kreis ausrollen (ca. 28 cm ø) und auf ein, mit Backpapier belegtes, Backblech legen. Die Senfsauce auf dem Galette-Teig verstreichen, dabei 2-3 cm Rand lassen. Mit Birne, Zwiebeln, Forelle und Montagnolo belegen und die Teigländer über den Belag schlagen. Den Teig mit Ei bestreichen und mit Sesam bestreuen. Die Galette im Ofen ca. 20 Minuten goldbraun backen.

#### **ZUBEREITUNGSZEIT:**

ca. 1 Std. 20 Minuten.

Pro Portion ca. 2251 kJ, 536 kcal, E 21,5 g, F 26,2 g, KH 53,3 g