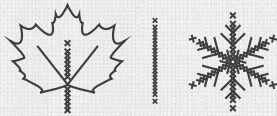


Kürbisgalette mit Linsen



Sei amol g'riasig!

ZUBEREITUNG
20 min

Zutaten

FÜR 4 KLEINE GALETTES

- 230 g Dinkel-Vollkornmehl
- 50 g geriebene Kürbiskerne
- 100 g kalte Butterwürfel
- 2 EL Kürbiskernöl
- 1 Ei
- 1 TL jodiertes Salz
- 5 EL Wasser
- 100 g rote Linsen
- 200 ml Wasser
- 600 g Kürbis
- 1 roter Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- jodiertes Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- Muskatnuss gerieben
- gehackte Kräuter (Majoran, Schnittknoblauch, Bohnenkraut)
- 2 EL Rapsöl

Zubereitung

- 1 Für den Teig alle Zutaten, am besten in einer Küchenmaschine, rasch zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Danach in Frischhaltefolie einpacken und für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank geben.
- 2 Die Linsen waschen und mit 200 ml Wasser für 3 bis 5 Minuten zugedeckt kochen. Kürbis waschen, halbieren, Kerne und Strunk entfernen und in Würfel schneiden. Knoblauch und Zwiebel klein schneiden und gemeinsam mit den Kürbiswürfeln in eine Schüssel geben. Linsen hinzufügen. Die gehackten Kräuter, Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss und 2 EL Rapsöl zur Masse hinzufügen.
- 3 Backofen auf 180°C Heißluft vorheizen. Den Teig in 4 Teile schneiden, zu Kugeln formen und mit etwas Mehl dünn rund ausrollen. Den Teig auf Backpapier legen, die Kürbisfülle in die Mitte geben und am Rand 3 Zentimeter frei lassen. Ränder einklappen (etwas Fülle ist in der Mitte sichtbar) und die Galettes für ca. 25 Minuten backen.