



Benötigte Zutaten

Für den Mürbteig

125 g **Premium Teebutter**

150 g Mehl

1 Ei (Größe L)

etwas Salz

1 Schuss Wasser eiskalt

Für die Füllung

300 g **Premium Almfrisch
Schnittlauch
(entspricht 2 Pkg.)**

1 Zucchini groß

50 g Erbsen

etwas Olivenöl

1 Eigelb zum Bestreichen

Zucchini Galette mit Frischkäse

Alles Galetti? Außen knusprig, innen schön weich und mit saftigem Frischkäse-Topping ist diese Zucchini-Galette ein wunderbarer Snack oder, mit einem grünen Salat serviert, eine feine Hauptspeise.

Anleitung

1. Die kalte Butter würfeln und mit den restlichen Zutaten zügig zu einem glatten Mürbteig verkneten.
2. Den Mürbteig zu einer Kugel formen und in Folie eingewickelt im Kühlschrank für 30 Minuten kaltstellen.
3. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen und den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
4. Den Almfrisch auf dem Teig verteilen, dabei zum Rand hin etwas Platz freilassen.
5. Die Zucchini waschen, putzen und in Streifen oder Scheiben schneiden.
6. Zucchini, Erbsen und etwas Olivenöl auf dem Frischkäse verteilen.
7. Die Teigränder einschlagen, mit einem verquirlten Eigelb bestreichen und die Galette im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Heißluft für 45 Minuten backen.
8. Für das Dressing alle Zutaten pürieren und mit einem grünen Salat zur Galette servieren.





Für das Frischkäse-Dressing

150 g **Premium Almfrisch
Schnittlauch**
(entspricht 1 Pkg.)

100 ml **Premium Alpenmilch**

2 TL Estragonseuf

1 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

Ein Rezept von
cookingcatrin.at