



## Herzhafte Pfirsich-Galettes

### Zutaten (für vier Portionen):

#### Teig

120 g Buchweizenmehl  
1 Ei  
240 ml Wasser  
1 – 2 EL Butter, zerlassen  
Salz  
Rosmarin

#### Salat

2 Pfirsiche  
150 g gelbe und rote Kirschtomaten  
½ Orange, unbehandelt  
50 ml natives Olivenöl  
1 EL grober Senf  
1 – 2 EL Honig  
100 g Rucola

#### Füllung

200 g Ziegenfrischkäse  
Salz, Pfeffer  
½ Orange, unbehandelt  
1 TL Honig  
Lavendelblüten, getrocknet  
2 Pfirsiche  
2 EL gehobelte Mandeln, geröstet  
Rosmarin

### Zubereitung (circa 40 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten):

Das Buchweizenmehl mit Ei, 240 Millilitern Wasser, zerlassener Butter, einer Prise Salz und Rosmarin in einen Mixbecher geben und zu einem glatten Teig mixen. Etwa 30 Minuten quellen lassen.

Für den Salat die Pfirsiche entsteinen und in grobe Spalten schneiden. In einer Grillpfanne mit deutlichen Streifen versehen, bis zur gewünschten Konsistenz garen und dann in eine Schüssel geben. Die Kirschtomaten ebenfalls leicht angrillen. Zu den gegrillten Pfirsichen Orangenabrieb, -saft, Öl, Senf und Honig geben und mit den Pfirsichen vermengen. Sobald die Tomaten aufplatzen, ebenfalls in die Schüssel geben und gewaschenen Rucola hinzufügen.

Für die Füllung den Ziegenfrischkäse mit Salz, Pfeffer, Orangenabrieb, Honig und Lavendelblüten glatrühren.

Den Teig portionsweise in einer beschichteten Pfanne zu dünnen Pfannkuchen ausbacken. In der Mitte dieser Fladen dann jeweils eine Portion der Creme verstreichen und die Ränder einklappen, so dass ein Rechteck entsteht. Auf einen Teller geben, Pfirsiche fein hobeln und mit Mandeln auf die Galettes geben. Einige Rosmarinnadeln darauf verteilen. Anschließend den Salat mischen und separat zu den Galettes servieren.



**Nährwerte pro Portion:**

505 kcal – 29 g Fett – 14 g Eiweiß – 45 g Kohlenhydrate

**Dieses Gericht ist vegetarisch und glutenfrei.**

**Ziegenfrischkäse kann tierisches Lab enthalten.**