

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“



## Mürbteig Galette mit Pilzen

Koch: Julian Kutos

### Zutaten:

#### Mürbteig

100 g Butter  
200 g Buchweizenmehl  
10 g Zucker  
1 großes Ei  
1 TL Salz  
1 Ei zum Bestreichen

#### Füllung

400 g Pilze  
5 Schalotten  
50 g Butter  
50 ml Weißwein  
etwas Thymian  
1 Knoblauchzehe mit Schale  
Salz  
Pfeffer  
Muskatnuss

250 g Creme Fraiche  
2 Eigelbe  
frische Petersilie

### Zubereitung:

## Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

### Mürbteig

Butter in kleine Stücke schneiden und mit den restlichen Zutaten zu einem kompakten Teig verarbeiten. Den Teig zwischen 2 Blättern Backpapier rund und dünn (3 mm) ausrollen. In den Kühlschrank geben, bis der Teig hart ist.

Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen. Wenn der Teig hart ist, beide Backpapiere entfernen und auf ein Backblech legen.

Die Galette mit Creme Fraiche bestreichen und mit den Pilzen belegen, die Ränder umklappen und für ca. 30 min backen.

### Füllung

Die Pilze und Schalotten fein schneiden. In einer Pfanne mit Butter, Knoblauchzehe und Thymian braten, bis die Pilze gut gebräunt sind. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Ablöschen mit Wein und verkochen lassen. Creme Fraiche mit Eigelben verrühren, mit gehackter Petersilie vermischen.

### Tipp:

Zur einfacheren Zubereitung die Hälfte der Mehlmenge durch normales Weizenmehl ersetzen.