



Walnuss-Galettes mit Radicchio



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	500 kcal/ 2100 kJ	Fett:	37 g
Eiweiß:	19 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	12 g
Kohlenhydrate:	26 g	ungesättigte Fettsäuren:	25 g

Zubereitungszeit:
ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Für den Teig Buchweizen- und Roggenmehl, gemahlene Walnüsse, Salz und Thymian vermengen. Mit einem Schneebesen zuerst Milch, dann das Ei unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht, diesen einige Minuten ruhen lassen.

2. Währenddessen Radicchio vierteln, Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. Ziegenkäse in Scheiben schneiden. Honig, Walnusskerne, Salz, Pfeffer und Thymianzweige bereit legen.

3. Nun nacheinander in einer kleinen Pfanne vier dünne Galettes bei leichter bis mittlerer Hitze ausbacken: Zuerst den Teig in die Pfanne geben und gleichmäßig verteilen. Wenn der Teig stockt, Radicchio und Ziegenkäse in die Mitte geben, mit Honig, Walnusskernen, Salz und Pfeffer bestreuen, dann die Seiten nach innen einschlagen und warten, bis der Käse leicht angeschmolzen ist. Mit Thymianzweigen dekorieren und heiß servieren.

Zutaten für 4 Portionen :

Für den Teig:

- 50 g Roggenmehl
- 40 g Buchweizenmehl
- 30 g kalifornische Walnusskerne, fein gemahlen
- 1/2 TL Salz
- 1 TL getrockneter Thymian
- 250 ml Milch
- 1 Ei
- 2 EL Öl oder Butter zum Ausbacken

Für das Topping:

- 1 kleiner Kopf Radicchio
- 200 g Ziegenkäse (als Rolle)
- 4 TL Honig
- 50 g kalifornische Walnusskerne, gehackt
- Salz, Pfeffer frisch gemahlen
- 4 – 6 Thymianzweige