

Rezept

# Buchweizen-Galettes mit Asia-Radieschensalat

Ein Rezept von Buchweizen-Galettes mit Asia-Radieschensalat, am 20.04.2024

## Zutaten

### Für die Galettes:

<b>25 g</b> Butter	<b>250 g</b> Vollmilch
<b>60 g</b> Buchweizenmehl (Bioladen, Reformhaus)	<b>60 g</b> Weizenmehl (Type 405)
<b>2</b> Eier (M)	<b>150 g</b> Ziegenkäserolle

### Für den Radieschensalat:

<b>1 Bund</b> Radieschen	<b>2</b> Frühlingszwiebeln
<b>200 g</b> Salatgurke	<b>2 EL</b> helle Sojasauce
<b>2 EL</b> Zitronensaft	<b>4 EL</b> gutes Olivenöl
<b>1 TL</b> dunkles Sesamöl	schwarzer Pfeffer

### Außerdem:

Salz	<b>½ Bund</b> Schnittlauch
<b>4 TL</b> Butter zum Backen	<b>4 TL</b> Sesamsamen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

## Zubereitung

1. Für die Galettes die Butter schmelzen und lauwarm abkühlen lassen. Milch, beide Mehlsorten, Eier und ½ TL Salz mit dem Pürierstab zu einem glatten Teig mixen. Die Butter unterrühren und den Teig 15 Min. quellen lassen.
2. Inzwischen den Ziegenkäse in dünne Scheiben schneiden. Für den Radieschensalat die Radieschen putzen, waschen und vierteln. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Röllchen schneiden. Die Gurke waschen, halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Für die Sauce Sojasauce, Zitronensaft, Olivenöl, Sesamöl und reichlich Pfeffer verrühren. Radieschen, Gurke und Frühlingszwiebeln mit der Sauce mischen. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden.
3. Den Backofen auf 100° vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen. In einer beschichteten Pfanne 1 TL Butter erhitzen. Ein Viertel des Teiges darin verteilen und ca. 1 Min. backen. Den Pfannkuchen wenden, den Ziegenkäse mittig darauflegen, 1 TL Sesam darüberstreuen und die Galette 1 weitere Min. braten. Die Teigränder über den Käse klappen, sodass ein eckiges Päckchen entsteht, und die Galette auf dem Blech im Ofen warm halten. Aus dem restlichen Teig auf die gleiche Weise drei weitere Galettes backen.

4. Die Galettes auf Teller geben, mit dem Radieschensalat anrichten und mit den Schnittlauchröllchen bestreuen.