

Rezept

Galettes mit Ratatouille

Ein Rezept von Galettes mit Ratatouille, am 20.04.2024

Zutaten

250 g Buchweizenmehl	2 Eier
Salz	200 ml Milch
200 g Auberginen	250 g Zucchini
1 rote Paprikaschote	1 Zwiebel
4 EL Olivenöl	¼ l Tomatensaft
Pfeffer	6-8 TL Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 465 kcal

Zubereitung

1. Mehl, Eier, 15 g Salz, Milch und ca. 200 ml Wasser zu einem flüssigen Teig verrühren. Quellen lassen, bis das Gemüse vorbereitet ist.
2. Die Auberginen und Zucchini waschen, putzen und in 1 cm große Würfel schneiden. Paprikaschote waschen, putzen und ebenfalls 1 cm groß würfeln. Zwiebel schälen und fein würfeln.
3. Das Öl in einem breiten Topf erhitzen. Zwiebel darin glasig dünsten. Paprika, Zucchini und Auberginen dazugeben und 3-4 Min. unter Rühren mitdünsten. Tomatensaft dazugießen, alles zugedeckt bei mittlerer Hitze 10-15 Min. schmoren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Gleichzeitig in einer schweren, möglichst gusseisernen Pfanne 1 TL Butter zerlassen, 1 kleine Schöpfkelle (ca. 50 ml) Teig hineingeben und durch Schwenken verteilen. Galette in 1-2 Min. backen. Wenn er fest ist, umdrehen und kurz auf der anderen Seite backen. Auf die gleiche Art nacheinander 16 Buchweizen-Galettes backen. Die fertigen Exemplare im Backofen bei 80° warm halten. Mit dem Ratatouille anrichten.