

Rezept

# Galettes mit Spiegelei und Käse

Ein Rezept von Galettes mit Spiegelei und Käse, am 25.04.2024

## Zutaten

### Für den Teig:

<b>30 g</b> Butter	<b>100 g</b> Buchweizenmehl
<b>1/4 TL</b> Salz	<b>200 ml</b> Milch
<b>2 EL</b> Erdnussöl	<b>3</b> Eier

### Für die Füllung:

<b>8</b> Eier	<b>50 g</b> geriebener Hartkäse (z.B. Comté oder Gruyère)
Fett zum Backen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 505 kcal, 35 g F, 27 g EW, 21 g KH

## Zubereitung

1. Für den Teig die Butter zerlassen. Das Mehl mit dem Salz in einer Schüssel mischen und mit 100 ml Wasser und der Milch glatt rühren. Erdnussöl und Eier unterrühren, Butter kräftig unterschlagen. Den Teig zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Std. ruhen lassen.
2. Den Teig durchrühren. Etwas Fett in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Eine kleine Kelle Teig hineingeben und durch Schwenken der Pfanne gleichmäßig verteilen. 1 Galette backen.
3. Für die Füllung 1 Ei aufschlagen, in die Mitte der fertigen Galette gleiten und stocken lassen. Mit etwas Käse bestreuen. Die Galette von allen Seiten zur Mitte hin so zu einem viereckigen Päckchen zusammenlegen, dass das Spiegelei zu sehen ist.
4. Die gefüllte Galette auf ein leicht gefettetes Backblech legen und im Backofen bei 80° warm halten. Alle 8 Galettes auf diese Weise backen, füllen und zu Päckchen zusammenlegen.