

Rezept

Fenchel-Galette mit Rhabarber



© Sabrina Sue Daniels

Info

🕒 40 Min.
Gesamtzeit

+ Ruhezeit: 30 Minuten

📏 leicht

🔥 950 kcal
Kilokalorien

21 g
Eiweiß

61 g
Fett

73 g
Kohlenhydrate

Zutaten für 2 Portionen

200 g **Dinkelvollkornmehl**

100 g **Butter** kalt

1 TL **Rohrohrzucker**

Salz

75 ml **Wasser** kalt

250 g **Fenchel**

150 g **Rhabarber**

1 **Zwiebel** klein

1 Ei **Bratöl**

Pfeffer

80 g **Kräuterfrischkäse**

1 **Eigelb**

2 Stängel **Thymian**

Zubereitung

1. Backofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Mehl, Butter, Zucker und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben. Wasser zugeben und alles zu einem Teig verkneten. 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.
2. Fenchel putzen und in feine Streifen schneiden. Rhabarber putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken.
3. Bratöl in einer Pfanne erhitzen. Fenchel und Zwiebeln 2 Minuten glasig andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen (ø 26 cm). Mit Frischkäse bestreichen, dabei 2 cm Rand aussparen. Fenchel, Zwiebel und Rhabarber darauf verteilen. Überstehenden Rand leicht über die Füllung klappen und mit Eigelb bestreichen.
5. Galette mit Thymian bestreuen und auf mittlerer Schiene 20-30 Minuten goldbraun backen.