

# Spargel Galette



250 g Dinkelmehl  
½ TL Meersalz  
1 Msp- Muskatnuss  
135 g kalte Butter  
1 EL Weißweinessig  
4-6 EL Eiswasser

Mehl, Salz, Muskatnuss und Butter krümelig vermengen. Essig und etwas Wasser mischen und untergeben bis eine gut knetbare Masse entsteht.

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Spargel waschen.

Lauch in feine Scheiben schneiden. Olivenöl erhitzen und Lauch anschwitzen.

300 g grüner Spargel  
2 EL Olivenöl  
1 EL Butter  
2 Eier  
50 g Parmesan  
50 g Mozzarella  
50 ml Sahne  
1 TL Meersalz  
1 TL schwarzen Pfeffer  
1 TL Paprikapulver  
1 Knoblauchzehe  
1 Stange Lauch  
1 Eigelb

Den Teig auf einem Backpapier kreisrund ausrollen, sodass die Spargelstangen genügend Platz haben und zum Rand etwa 2 cm Platz bleibt. Auf den Boden den Lauch geben und 2 cm Platz zum Rand lassen, auf dem Lauch den Spargel verteilen und den Rand überschlagen/nach innen klappen.

Eier und Sahne mit den Gewürzen mischen, Mozzarella hinzugeben und verquirlen. Masse über den Spargel gießen und mit Parmesan bestreuen. Eigelb verquirlen und den Rand mit dem Eigelb bepinseln. Galette in den Ofen geben und ca. 20-30 Minuten backen.