



# Kartoffel-Galette

mit Frischkäse

Mehr Rezepte gibt's auf [knuspertuebchen.net](https://www.knuspertuebchen.net)

## So wird's gemacht

Zunächst den Teig vorbereiten. Mehl, Butter, Frischkäse, Cheddar, Salz und Pfeffer zu einem homogenen Teig verkneten, mit etwas Mehl bestäuben und ruhen lassen.

Die Kartoffeln (fest kochend) waschen (nach Belieben schälen) und in sehr dünne Scheiben schneiden. Zwiebel in Ringe schneiden. Knoblauch fein hacken und die Butter schmelzen. Butter, Knoblauch, gehackte Petersilie und Rosmarin sowie Salz und Pfeffer verrühren.

Den Teig auf ca. 30 cm Durchmesser rund ausrollen und auf ein Backpapier geben. Den Frischkäse cremig rühren und mit ca. 5 cm Abstand zum Rand auf die Mitte des Teigs geben und gleichmäßig verstreichen. Die Kartoffelscheiben etwas überlappend auf den Frischkäse legen. Die Zwiebeln darauf verteilen und mit der Buttermasse einstreichen. Den Teigrand vorsichtig überklappen.

Eigelb und Milch verquirlen und den Teigrand damit einpinseln.

Die Galette mit Salz und Pfeffer bestreuen und im Backofen bei 200 °C Umluft 30-40 Minuten goldbraun backen.

## Einkaufsliste

### Für den Teig:

250 g Mehl  
120 g Butter  
50 g Frischkäse Frisch & Cremig Cheddar & Röstzwiebel

50 g geriebener Cheddar  
1 TL Salz  
1 TL Pfeffer

### Für die Füllung:

400 g Kartoffel  
1 Zwiebel  
100 g Frischkäse Frisch & Cremig Cheddar & Röstzwiebel

1 TL Salz  
1 TL Pfeffer  
50 g Butter  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Petersilie  
1 TL Rosmarin  
1 Eigelb  
2 EL Milch

