grün erleben LöWER

# KNUSPRIGE KüRBIS-GALETTE MIT FETA

**FüR DEN DINKEL-MüRBETEIG:**
- 250 g Dinkelmehl (Type 630)
- 125 g kalte Butter (oder pflanzliche Alternative für vegane Variante)
- 1 Prise Salz
- ca. 4–6 EL kaltes Wasser

**FüR DEN BELAG:**
- 500 g Hokkaido Kürbis mit Schale
- 1 Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 100 g Ziegenkäse oder Feta (optional – weglassen für vegane Version)
- 2–3 Zweige frischer Rosmarin oder Thymian
- Salz, Pfeffer, etwas Muskatnuss

**ZUBEREITUNG:**

**1. Teig vorbereiten**
Mehl und Salz mischen. Kalte Butter in Stückchen einarbeiten, dann nach und nach kaltes Wasser dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und mindestens 30 Minuten kalt stellen.

**2. Kürbis vorbereiten**
Hokkaido entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel in Ringe schneiden. Beides mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Nach Belieben frische Kräuter dazugeben.

**3. Galette formen**
Teig auf bemehlter Fläche rund ausrollen (ca. 30 cm) und auf Backpapier legen. Kürbis und Zwiebeln mittig verteilen, dabei 4–5 cm Rand frei lassen. Ziegenkäse darüberbröseln und den Rand nach innen klappen. Mit etwas Milch oder Wasser bestreichen. Wer es extra knusprig mag, bestreut den Rand z.B. mit Sesam.

**4. Backen**
Bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 35–40 Minuten goldbraun backen. Kurz abkühlen lassen und mit frischen Kräutern bestreuen.

**SCHON GEWUSST?**
Die Galette stammt aus der Bretagne und war ursprünglich ein einfaches, rustikales Gericht. Belegt wurde sie mit dem, was gerade Saison hatte – von Äpfeln und Beeren bis hin zu herbstlichem Kürbis.