

Galettes Bretonnes

Eine Bretonische Pfannkuchen-Spezialität aus Buchweizenmehl, die mit gekochtem Schinken, geriebenem Käse und einem Spiegelei serviert wird.

etwa 5 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die beschichtete Pfanne oder den Crêpes-Maker (Ø 28-30 cm):

weiches Butterschmalz

Galettes-Teig:

150 g Buchweizenmehl

300 ml Wasser

etwa ½ TL Salz

Zum Servieren:

etwa 5 Eier (Größe M)

etwa 5 Scheiben gekochter Schinken

etwa 5 EL Dr. Oetker Crème fraîche Classic

etwa 150 g geriebener Käse, z. B. Emmentaler oder Greyerzer

Wie bereite ich original Französische Galettes Bretonnes zu?:

1 Galettes-Teig zubereiten:

Buchweizenmehl, Wasser und Salz in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem Teig aufschlagen. Den Teig mit Folie bedeckt etwa 24 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

2 Galettes Bretonnes ausbacken:

Am nächsten Tag etwas Butterschmalz in der Pfanne erhitzen oder den Crêpes-Maker mit etwas Butterschmalz bepinseln. Den Teig gut durchrühren und nacheinander etwa 5 dünne Crêpes ausbacken.

3 Servieren:

Spiegeleier braten. Den Schinken in kleine Stücke schneiden. Jeden Crêpes mittig mit etwas Crème fraîche bestreichen, mit Schinken und je einem Spiegelei belegen und mit Käse bestreuen. Die 4 frei gelassenen Seiten so über die Füllung klappen, dass die Mitte noch sichtbar bleibt und heiß servieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Sehr lecker schmecken auch Tomaten, Ziegenfrischkäse, Frühlingszwiebeln und in Butter mit Zwiebeln gebratene Champignons zu den Galettes.
- Besonders lecker schmecken die Galettes, wenn die Ränder mit geschmolzener Salzbutter bestrichen werden.
- Einen Blattsalat zu den Galettes servieren.
- Wenn es einmal schneller gehen soll, kann der Teig auch 2-3 Std. bei Zimmertemperatur stehen bleiben. Die Galettes werden dann allerdings nicht ganz so zart.
- Die Galettes können im Backofen bei max.100°C (Ober-/Unterhitze) warm gehalten werden.

