

# Galette Bretonne

Die Galette Bretonne mit Buchweizenmehl ist eine französische Spezialität aus der Bretagne. Das Rezept erinnert an den letzten Urlaub.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,7 h



## Zutaten

|            |  |
|------------|--|
| 250 g      | Buchweizenmehl                               |
| 1 Stk.     | <a href="#">Ei</a>                           |
| 350 ml     | Milch  |
| 1 Prise    | <a href="#">Salz</a>                         |
| 60 g       | <a href="#">Butter</a> (zerlassen)           |
| 350 ml     | Wasser                                       |
| 1 EL       | <a href="#">Butter</a> (für die Spiegeleier) |
| 6 Scheiben | Schinken                                     |
| 6 Scheiben | <a href="#">Käse</a>                         |

## Zubereitung

1. Für die **Galette Bretonne** aus Mehl, Ei, Milch, Salz einen Teig rühren. Das Wasser und zerlassene Butter unterheben und für zirka 1 Stunden ruhen lassen.
2. Den Teig in einer Bratpfanne portionsweise mit Butter zu dünnen Galettes ausbacken. Im Backofen warm halten.
3. Jetzt die Spiegeleier in einer Pfanne zubereiten. Auf die gebacken Galettes eine Scheiben Schinken, Käse und ein Spieglei legen. Die Seiten einklappen, wenn nötig bis zum seriveren im Backofen warm halten.

## Tipp

Die Glatte Bretonne noch zusätzlich mit geriebenem Käse und gehackten Kräutern garnieren.