Kürbis-Feta-Galette

Die Kürbis-Feta-Galette mit Hokkaidokürbis schmeckt wunderbar aromatisch. Das vegetarische Rezept wird dir gefallen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,7 h

Zutaten

170 g	Butter kalt
200 g	Mehl
1 EL	Zucker
1 Prise	Salz
4 EL	Wasser
700 g	Hokkaidokürbise
2 EL	Öl
	Salz und Pfeffer
1 Prise	Thymian
75 g	Feta
1 TL	Honig

Zubereitung

1. Für die **Kürbis-Feta-Galette** aus kalter Butter, Mehl, Zucker, Salz und kaltes Wasser einen Mürbteig zubereiten. Eine Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und zirka 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

2. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen.

3. Jetzt den Hokkaidokürbis in kleine Stücke schneiden, in eine Schüssel geben, mit Öl beträufeln, mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen und gut vermengen. Auf das Backblech legen und zirka 15 Minuten backen.

4. Dein Teig rund ausrollen, den vorgebackenen Kürbis und Feta darauf verteilen. Rand freilassen, zur Mitte einschlagen und andrücken.

5. Bei 180 °C zirka 35-40 Minuten fertig backen. Danach etwas abkühlen lassen und vor dem Servieren nach Belieben mit Honig beträufeln.

Tipp