



# Buchweizen Galette mit Pilzallerlei und Hartkäse

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der fleischlose Genuss in der Pilzsaison

## Zutaten

- Für die Galette:
  - 150 g Buchweizenmehl
  - Salz
  - 200 ml Milch
  - 2 Eier
  - 30 g Butter
- Für das Pilzallerlei:
  - 600-700 g frische Pilze nach Angebot und Marktlage wie:
    - Pfifferlinge, Braune Champignons, Steinpilze, geputzt, gesäubert und auf gleiche Größe geschnitten
  - 2 mittelgroße Zwiebeln in Würfeln
  - Etwas Estragon, Kerbel, Basilikum, glatte Petersilie, gehackt
  - 125 g Crème fraîche
  - 1 El Haselnussöl
  - 20 g Butter
  - Salz und Pfeffer
  - 40 g Hartkäse, gerieben

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Galette Teig:

### Schritt2

Das Buchweizenmehl, etwas Salz, Milch und die Eier glatt rühren,

### **Schritt3**

125 ml eiskaltes Wasser und 30 g geschmolzene Butter untermischen und alles ca.1 Stunde quellen lassen.

### **Schritt4**

Danach in Butter dünne Crepes (ca. 8 Stück) heraus backen.

### **Schritt5**

Das Pilzallerlei:

### **Schritt6**

Die Pilze putzen, nach Möglichkeit nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp säubern und auf gleiche Größe schneiden.

### **Schritt7**

Die Zwiebeln in Haselnussöl und Butter glasig anschwitzen und die Pilze dazu geben, salzen und pfeffern und Crème fraiche dazu geben.

### **Schritt8**

Alles ca. 5-6 min. schmoren, cremig einkochen. Ev. leicht mit etwas Speisestärke „sämig “ binden und die gehackten Kräuter dazu geben.

### **Schritt9**

Nunmehr die Crepes mit den Pilzen füllen und einschlagen, falten oder rollen.

### **Schritt10**

In eine gebutterte Auflaufform setzen, die restlichen Pize darüber verteilen und mit gehobeltem Hartkäse bedecken.

### **Schritt11**

Für 10-15 min in den auf 180° C vorgeheizten Backofen (oberste Schiene) schieben und goldgelb überkrusten.

### **Schritt12**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt13**

Die Auflaufform rustikal zu Tischgeben und ev. alles noch mit einem großen, frischen Blattsalat in einer Kräuter Vinaigrette ergänzen.

**Tags:** einfach, fleischlos, gesund, pikant, preiswert, saisonal, schmeckt der ganzen familie

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/buchweizen-galette-mit-pilzallerlei-und-hartkaese/>