



# Schnelle Pilz-Galette mit Büffelmozzarella

Zeit gesamt  
🕒 35min

Zubereitungszeit  
👉 35min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Champignons, braun	500 g
Zwiebeln, rot	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Thymian, frisch	5 g
Öl	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Parmesan, gerieben	4 EL
Pizzateig mit Tomatensauce	1 St.
Crème fraîche	100 g
Eier	1 St.
Blattspinat	50 g
Weintrauben, dunkel	100 g
Büffelmozzarella	1 St.
Butter	2 EL

## Zubereitung



### Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, große Pfanne, Backblech mit Backpapier, Sieb, Küchenkrepp, Nudelholz

1. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Pilze ggf. mit Küchenkrepp säubern und je nach Größe sechsteln oder achtern. Zwiebel halbieren, schälen und in Achtel schneiden. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen streifen.
2. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen, Pilze und Knoblauch ca. 5 Min. anbraten. Die Hälfte des Thymian zugeben und ca. 1 Min. weiterbraten. Das Ganze salzen, pfeffern und leicht abkühlen lassen. In einer Schüssel mit Parmesan vermengen.
3. Pizzateig abrollen, Tomatensauce anderweitig verwenden. Teig auf einer bemehlten Fläche viereckig ausrollen und mithilfe eines Tellers einen möglichst großen runden Kreis aus dem Teig schneiden, Teigkreis auf ein Backblech mit Backpapier ziehen.
4. Teig mit Crème fraîche bestreichen. Dabei einen ca. 5 cm breiten Rand frei lassen. Pilzmischung ohne entstandene Flüssigkeit gleichmäßig drauf verteilen. Teigländer nach und nach auf die Pilzfüllung ringsherum einklappen. Dabei die überstehenden Ecken leicht festdrücken. Ei trennen und Eigelb in einer Schüssel verquirlen. Teigländer mit Eigelb bestreichen und im Ofen ca. 25 Min. goldbraun backen.
5. Spinat waschen und abtropfen lassen. Trauben ebenfalls waschen und abtropfen lassen. Büffelmozzarella grob zerzupfen.

6. In einer Pfanne Butter auf mittlerer Stufe schmelzen. Zwiebel darin anschwitzen und Trauben darin mit übrigem Thymian ca. 3 Min. warm schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

7. Pilz-Galette aus dem Ofen nehmen. Spinat auf der Galette verteilen, Trauben und Zwiebel darübergeben. Pilz-Galette mit gezupftem Büffelmozzarella servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	589 kcal
Kohlenhydrate	59 g
Eiweiß	21 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	29 g