



## Benötigte Zutaten

### Für den Teig

250 g	Weizenmehl
125 g	<b>Premium Teebutter</b>
1 TL	Salz
1	Ei (Zimmertemperatur)

### Für die Fülle

600 g	Lauch (ca. 2 Stangen)
1 EL	Öl
1	Knoblauchzehe
150 g	<b>Premium Schlagobers</b>
1	Ei (Zimmertemperatur)
	Salz, Pfeffer
1 Prise	Muskat
150 g	Brie
3 EL	Walnüsse

## Lauch-Galette

In der Fernsehgartenküche hat Fernsehköchin Iris Köck dieses Mal einen Vorschlag, wie man mit Lauch schmackhafte Galettes zubereiten kann.

### Anleitung

1. Für den Teig Mehl, Butter, Salz und ein Ei zu einem glatten Teig verkneten und 30 Minuten kalt stellen.
2. Währenddessen den Lauch gründlich waschen und in Ringe schneiden.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Lauch darin ca. 5-8 Minuten andünsten.
4. Knoblauch schälen, pressen und mit dem Schlagobers und dem zweiten Ei vermischen.
5. Mischung mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen und zum Lauch geben.
6. Brie in Scheiben schneiden. Walnüsse grob hacken.
7. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
8. Teig auf einem Backpapier rund ausrollen (Durchmesser ca. 20 Zentimeter).
9. Die Mitte mit der Lauchmischung und dem Brie belegen.
10. Die Ränder nach innen klappen und die Walnüsse auf dem Lauch verteilen. Galette 30 Minuten backen.



Ein Rezept vom  
**ORF Fernsehgarten**