





APFEL-SPECK-GALETTE

für 4 Personen

zubereiten: ca. 30 Minuten

kühl stellen ca. 30 Minuten

Teig

150 g Dinkelmehl hell

50 g Sonnenblumenkerne,
geröstet

¼ TL Salz

25 g Ghee, kalt

1 EL Essig

ca. 1 dl Wasser, kalt

300 g Äpfel,
in Schnitzen

1 Zwiebel, in Streifen

100 g Rohessspeck,
in Streifen

8 Thymianzweige

2 EL Honig

Salz, Pfeffer

Belag

1 **Zubereiten:** Pizzateig auswallen und auf das mit Backtrennpapier belegte Blech geben. Tomaten, Peperoni und Mozzarella grob würfeln, Zwiebeln in Streifen schneiden. Pesto Rosso mit den Gemüse- und Mozzarellawürfeln gut vermischen und bei Bedarf würzen. Gleichmässig auf dem Teig verteilen.

2 **Backen:** Auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens 20 - 25 Min. backen.

Rezepte mit praktischer Einkaufsliste:

www.mahlerundco.ch/rezepte


BIOSUISSE

Mahler & Co.
FEINE BLOWAREN SEIT 1963

