

# Eierschwammerl Schinken Galette mit Pesto Calabrese

---

22. August 2022

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Menge: 1 Galette

## Zutaten

### Für das Pesto Calabrese:

2 rote Paprika

1 Knoblauchzehe

1 Chilischote {optional}

½ BIO Zitrone

Etwas frisches Basilikum

4 EL Ricotta

30 g Parmesan {gerieben}

50 ml Olivenöl

Salz & Pfeffer

### Für den Mürbteig:

150 g kalte Butter

250 g Mehl

Etwas Salz

2 Eier {Größe M}

### Für die Fülle:

100 g Crème fraîche

75 g Pesto Calabrese

**1 Pkg. Berger Römer-Schinken geschnitten {entspricht 100 g}**

1 rote Zwiebel

2 Fäuste Eierschwammerl {frisch}

Salz und Pfeffer

Einige Blätter frischer Spinat {für das Topping}

## Zubereitung

### Für das Pesto:

Die Paprika waschen, auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Heißluft für rund 40 Minuten backen {nach der Hälfte der Zeit wenden}, bis die Haut Blasen wirft.

Die Knoblauchzehe schälen und halbieren. Optional eine Chilischote waschen, vom Kerngehäuse befreien und fein hacken. Eine halbe BIO Zitrone heiß waschen, den Saft auspressen und die Zesten abreiben.

Die Paprikaschoten aus dem Ofen nehmen, einige Minuten mit einem feuchten Küchentuch abdecken, dann die Paprika schälen und das Kerngehäuse entfernen. Paprikaschoten mit Knoblauch, Chili, Zitronensaft und Zesten sowie Basilikum mit dem Pürierstab cremig mixen, dann mit Ricotta, Parmesan, Olivenöl, Salz und Pfeffer verfeinern.

75 Gramm Pesto beiseite stellen, die übrige Menge in Gläser füllen und mit etwas Olivenöl bedecken, um es haltbar zu machen.

### Für die Galette:

Die kalte Butter würfeln, mit Mehl, Salz und den Eiern zu einem Teig verkneten und für mindestens 30 Minuten kaltstellen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund dünn ausrollen. Mit Crème fraîche und dem Pesto bestreichen, dabei rund drei Zentimeter zum Rand auslassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Schinken belegen.

Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden, die Eierschwammerl putzen und alles auf der Galette verteilen. Den Teigrand einschlagen und noch etwas Pesto auf der Galette verteilen. Die Schinken Galette im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Heißluft für 40 bis 45 Minuten knusprig backen.

Vor dem Servieren mit frischem Spinat und optional mit einigen Blättern Schinken garnieren.

Tipp: Mit einem bunten Sommersalat servieren!

