

# Herzhafte Spinat-Galette mit getrockneten Tomaten & Vollkornknusper (vegan)



Ich muss gestehen, in den letzten Wochen habe ich – trotz Weihnachtszeit – gar kein großes Verlangen nach süßen Naschereien, sondern viel mehr nach Herzhaftem. Eigentlich wollte ich heute auch herzhafte Plätzchen backen, aber dann wurde doch etwas anderes daraus. Manchmal entwickeln die Gerichte beim Entstehen ein Eigenleben und als ich den Teig ausrollte, warf ich spontan den gesamten Plan über den Haufen.

Heraus kam eine herzhafte Galette mit frischem Baby-Spinat von

Billy´s Farm, getrockneten Tomaten und eingebauter Resteverwertung: ein Vollkornbrot war schon sehr altbacken, also warf ich es mit Knoblauch in den Blitzhacker und machte geröstete Brösel daraus, die der Galette das gewisse Extra geben.

Passenderweise kommt sie auch noch in Weihnachtsfarben daher. => Sicherlich wäre die Galette auch ein schöner erster Gang fürs Weihnachtsmenü.



Der Teig ist im Prinzip ein simpler Mürbteig, aber ich habe Gewürze und Hefeflocken hinein getan. Wer mag, kann auch noch Hefeflocken zum Spinat geben, dann kommt noch eine leicht käsige Note dazu. Oder man fügt veganen Käse dazu.

Nicht-Veganer können natürlich auch ein wenig Feta oder Käse darübergerben.

### **Für 1 Galette:**

#### TEIG:

250 g Dinkelmehl 630  
1 Msp. Backpulver  
140 g vegane Butter  
5 g Hefeflocken  
 $\frac{1}{3}$  TL Cumin (gemahlener Kreuzkümmel)  
 $\frac{1}{2}$  TL Paprikapulver  
2 Msp. Cayennepfeffer  
ca. 50 ml kaltes Wasser  
viel frisch gemahlener Pfeffer  
1 gr. Prise Salz

#### FÜLLUNG:

100 g altbackenes Vollkornbrot  
1–2 Knoblauchzehen  
2 Schuss Olivenöl  
300 g frischer Baby-Spinat, gewaschen  
40 g getrocknete Tomaten, gehackt

Alle Zutaten bis auf das Wasser in eine Schüssel geben und mit den Händen oder dem Knethaken zu einer feinkrümeligen Masse verarbeiten. So viel kaltes Wasser zufügen, bis ein glatter Teig entsteht.

Den Teig zu einer Kugel formen, flach drücken und kühl stellen.

Für die Füllung das Brot grob zerkleinern, mit dem Knoblauch

in einen Blitzhacker geben und zu Bröseln verarbeiten. Eine große Pfanne erhitzen, etwas Öl und die Brösel hineingeben und das Brot rösten, bis es leicht knusprig ist.

Die Brösel umfüllen und abkühlen lassen. Den Spinat in die Pfanne geben und den Herd ausschalten. Der Spinat fällt durch die Resthitze zusammen.

Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Den Teig auf bemehlter Fläche rund oder oval ausrollen und mit Backpapier aufs Blech legen. Die Hälfte der Brösel darauf verteilen, dann den leicht ausgedrückten Spinat und die Tomaten darauf verteilen. Zum Schluss die übrigen Brösel darüberstreuen und Ränder des Teigs rundherum leicht nach innen über die Füllung falten.

Die Galette ca. 20 Minuten backen, bis der Teig beginnt, goldbraun zu werden. Auf dem Blech leicht abkühlen lassen und am besten warm genießen.



Ich wünsche euch einen schönen 2. Advent und eine genussvolle Woche!

Eure Judith