

Französisch-Pfälzer Kombi: Buchweizen-Crêpes (Galettes) mit Ziegenkäse und Kompott aus Weinbergpfirsichen

Crêpes aus Buchweizenmehl gelingen auch gut ohne Ei. Ein einfaches Rezept mit vielen Kombinationsmöglichkeiten. In Frankreich werden die Galettes mit herzhaftem Belag gegessen, aber auch hier gilt, jeder und jede so, wie es ihm oder ihr schmeckt.

Zutaten für 10 Galettes:

- 125 g Buchweizenmehl
- 250 g Wasser
- Pflanzenöl zum Ausbacken
- Etwas Salz
- Für den Belag 200 g Ziegenkäse und frischer Rosmarin
- 1 kg Weinbergpfirsiche

Zubereitung:

- Buchweizenmehl mit Wasser und Salz gut vermischen und mindestens 2 Stunden ruhen lassen
- Weinbergpfirsiche vierteln und als Kompott einkochen, Kochzeit nur 5 Minuten
- Rosmarin sehr fein hacken, Ziegenkäse in Scheiben schneiden
- Galettes dünn ausbacken. Nach dem Wenden Ziegenkäse und Rosmarin auflegen, einschlagen und von der anderen Seite backen.
- Mit Kompott oder Salat – je nach Geschmack – servieren.