

# Galettes mit Le Gruyère AOP und Bacon



**Pour 4 Menschen**

**Préparation : 30 min**

**Cuisson : 5 min**

## Zutaten

- 250 g Le Gruyère AOP
- 125 g Buchweizenmehl
- 125 g Weizenmehl Type 550
- 2 Eier
- 250 ml Milch
- 250 ml Wasser
- Salz
- 80 g Butter
- 250 g Bacon oder magerer Speck, in dünnen Scheiben
- ½ Bund glatte Petersilie

## Zubereitung

Mehlsorten, Eier, Milch, Wasser und wenig Salz zu einem glatten Teig verrühren und 30 Minuten ruhen lassen.

40 g Butter schmelzen und abkühlen lassen.

Le Gruyère AOP entrinden und in dünne Scheiben schneiden.

Geschmolzene Butter unter den Teig rühren.

Baconscheiben halbieren und in einer großen Pfanne ohne Fett knusprig braten.

Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Pfanne säubern und etwas von der restlichen Butter darin schmelzen.

1/8 des Teiges hineingeben und durch Hin- und Herschwenken dünn auf dem Pfannenboden verteilen.

Galettes bei mittlerer Hitze 2 bis 3 Minuten goldbraun backen und wenden.

Sofort mit einigen Bacon- und Gruyère-Scheiben belegen.

Pfanne mit einem Deckel schließen und Käse 2 bis 3 Minuten schmelzen lassen.

Galettes von den Seiten her circa 3 cm über die Füllung klappen und nach Bedarf im vorgeheizten Backofen bei 50 Grad warmhalten.

Petersilie waschen, trockenschütteln und hacken.

Galettes damit bestreuen. Dazu schmeckt Preiselbeerkompott.