



## Galette de pommes de terre et courgettes

## Kartoffel- Zucchini-Galette

### Pour 4 personnes

400 g de pommes de terre  
400 g de courgettes  
80 g de parmesan râpé  
1 œuf  
2 c. à s. de farine  
1 brin de thym frais  
3 c. à s. d'huile d'olive  
sel, poivre

**Préchauffez** le four sur th. 7 (210°C) épluchez les pommes de terre. Rincez puis épongez les courgettes sans les peler.

**Râpez** pommes de terre et courgette (grosse grille) ou hachez-les.

**Mélangez-les** avec la farine, l'œuf battu, le parmesan râpé, le thym frais effeuillé, du sel et du poivre.

Versez deux cuillerées d'huile dans une **tourtière**.

**Ajoutez** la préparation aux courgettes, lissez la surface et versez le reste d'huile

**Enfournez**, laissez cuire 10 min, puis baissez le thermostat sur 6 (180°C) et poursuivez la cuisson env 10 min.

Servez **chaud ou tiède**, avec une salade verte.

### Für 4 Personen

400 g Kartoffeln  
400 g Zucchini  
80 g geriebener Parmesan  
1 Ei  
2 EL Mehl  
1 Zweig frischer Thymian  
3 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer

**Heizen Sie** den Backofen auf 210°C **vor**, schälen Sie die Kartoffeln. Spülen Sie die Zucchini ab und trocknen Sie sie, ohne sie zu schälen.

**Raspeln** Sie Kartoffeln und Zucchini grob oder hacken Sie sie.

**Vermischen Sie sie** mit Mehl, geschlagenem Ei, geriebenem Parmesan, **dem in Blätter gezupften Thymian** und Salz und Pfeffer.

Geben Sie 2 EL Öl in eine **Torten- oder Pieform**.

**Fügen Sie** die Mischung hinzu, glätten Sie die Oberfläche und geben den Rest Öl darüber.

**In den Ofen stellen**, nach 10 Min. auf 180°C herunter schalten und den Garvorgang 10 Minuten fortsetzen.

**Heiß oder lauwarm** servieren, zusammen mit einem grünen Salat.



### Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 €(D)

### Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 €(D)

