

## Galette mit Andouille und Käse



Für eine Galette braucht man:

- 3 Scheiben bretonische Kaldaunenrauchwurst (Andouille)
- 30 g geriebenen Käse

### Zubereitung:

Einige Andouillescheiben ortsüblich zubereiten, in kleine Würfel zerschneiden. Die Galettoire oder die Pfanne mit der Butter einfetten und die Galette bräunen lassen. Mit den Andouillenwürfeln und geriebenen Käse garnieren. Heiss servieren.