



Fenchel-Quiche

Für 2 kl. Formen

300 g Mehl
150 g Butter
1 Ei Größe M
4 EL Eiswasser

auf die Arbeitsfläche sieben, in die Mitte eine Mulde drücken.
kalt und in Stückchen,
und
in die Mulde geben, die Zutaten zuerst mit einem großen Messer
krümelig hacken, dann mit den Händen rasch zu einem geschmeidigen
Teig kneten. Zu einer Kugel formen, in Folie einwickeln und 30 min im
Kühlschrank ruhen lassen.

600 g Fenchel

waschen und trocken tupfen, den Wurzelansatz kegelförmig
herausschneiden und die grünen Blätterstengel abschneiden. Vom
Fenchelgrün etwa 2 EL hacken und beiseitestellen. Den Fenchel in
2 mm dicke Scheiben schneiden.

30 g Butter
50 ml Weißwein
etwas Salz

In einem großen Topf 450 ml Wasser und
sowie
mit
zum Kochen bringen. Den Fenchel darin 10–15 min bissfest garen,
dann herausnehmen und sehr gut abtropfen lassen!

Quicheformen

Den Teig teilen, jedes Teil rund auf 4 mm Dicke ausrollen und in zwei
mit 22 cm Durchmesser legen. Den Rand andrücken und überstehenden
Teig mit einem Messer abschneiden. Mit einer Gabel mehrmals den
Boden einstechen und mit

Backpapier

auslegen, dann mit Hülsenfrüchten füllen und im vorgeheizten
Backofen bei 200 Grad 20 min backen.

100 g Zwiebeln
50 g ger. Bauch

pellen und fein würfeln.
in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit den Zwiebeln
anbraten. Für den Guss

3 Eier
300 ml Sahne
Salz und Pfeffer
Muskat

mit
verrühren und mit
und
würzen.

½ EL Dill

Die vorgebackenen Mürbteigböden aus dem Ofen nehmen, das Papier
mit den Hülsenfrüchten entfernen, die abgekühlte Zwiebel-Speck-
Masse auf den Böden verteilen und die Fenchelscheiben mit
und dem Fenchelgrün mischen, dann auf die beiden Formen verteilen.
Den Guss darüber gießen und mit

60 g Parmesan

gerieben darüber streuen. Im heißen Backofen 25 min fertig backen.

Lauwarm servieren.

