



Lachs-Bucatini-Kuchen

für 6 Personen

250 g Bucatini	(ital. Spaghetti-Art mit Hohlraum) in reichlich kochendem Salzwasser etwa 8 min. (gut bissfest) kochen.
1 Zucchini	waschen und in ½ cm große Würfel schneiden.
150 g Karotten	waschen, dünn abschälen und ebenfalls in Würfel schneiden.
250 g Fenchel	waschen, vierteln, Strunk herausschneiden und in Streifen schneiden.
30 g Olivenöl	in einem Topf erhitzen und die Karotte und den Fenchel darin andünsten, etwas später die Zucchiniwürfel zugeben. Mit würzen.
Salz und Pfeffer	
500 g Lachsfilet	abwaschen und in 1 cm große Würfel schneiden.
½ Bund Dill	und
½ Bund Basilikum	fein hacken.
	Aus
250 ml Milch	und
200 ml Sahne	sowie
6 Eiern	und
3 Sardellenfilets	einen „Guss“ bzw. Royale herstellen, d.h. alles miteinander gut verquirlen und mit
Muskatnuss	abschmecken.
1 Springform 26 cm	mit
Butter	ausstreichen und mit
150 g Blätterteig	auskleiden. Die gekochten Bucatini auf dem Boden und am Rand verteilen. Das abgekühlte Gemüse und die Kräuter in der ausgelegten Form verteilen. Die Lachswürfel daraufgeben. Den Guss über die Masse gießen und mit
125 g Gruyère-Käse	gerieben bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad 60 min backen. Eventuell nach einiger Zeit mit Alufolie abdecken.

Warm servieren.

