



Fenchel-Pfirsich Tarte mit Doppelblauschimmelkäse

Menge	Zutaten
350 g	Fenchel
2 Stck	Jungzwiebeln (50g)
120 g	Pfirsich (1-2 Stück)
2 Stck	Knoblauchzehen
2 EL	Olivelöl
30 ml	Weißwein (halbtrocken süß)
250 g	BIO Blätterteig Fertigware (aus dem Kühlregal)
2 Stck	BIO EIER (am besten frisch vom Bauernhof)
120 g	Joghurt
1 Stck	BIO Zitrone
150 g	Doppelblauschimmelkäse
60 g	Parmesan Flakes
7 Stiele	Thymian
3 Stiele	Petersilie
2 Stiele	Fenchelkraut
1 Stiel	Rosmarin
½ TL	Muskatnuss
½ TL	gemahlener Kümmel
½ TL	Orientalisches Gemüse+Suppengewürz
n.B.	Salz und Pfeffer
2 EL	Wipferl-Zitronenmelisse Honig

Zubereitung:

1. Schürze um, schöne Musik einschalten, Backofen auf 200°C vorheizen
2. Fenchel waschen, putzen, Strunk entfernen und in ca. 4-5mm Scheiben schneiden. Ein bisschen von den grünen Stängeln könnt ihr mitschneiden.
3. Jungzwiebel waschen, putzen und das Weiße und Hellgrüne in Scheiben schneiden. Das Tiefgrüne auch - aber bitte in eine separate Schüssel geben – das verwenden wir auf der fertig gebackenen Tarte.
Knoblauch schälen und fein hacken.



4. Öl in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen. (Achtung nicht zu heiß!)
Den Knoblauch darin glasig dünsten, Jungzwiebel und Fenchel zugeben und andünsten.
Unter gelegentlichem Schwenken 5 Minuten garen. Jetzt mit Wein ablöschen, 1-2 Minuten auskochen lassen und ca. 10 -15 Minuten dünsten.
5. In zwischen Pfirsiche waschen, entkernen und in Spalten schneiden - bei Seite legen.
Blätterteig ausrollen. Tarte-Form mit Back-Trennspray gut einfetten und mit Blätterteig auslegen.
Reste vom Teig einfach wegschneiden – den Tarte-Boden damit bedecken – da ist es gut verwertet.
Mit Gabel ein paar Picks (Stiche) in den Teig machen und in der Zwischenzeit in Kühlschrank legen.
6. Zitrone ordentlich waschen, Schale abreiben, Saft auspressen und bei Seite legen.
7. In einer Schüssel Eier verquirlen.
Jogurt, Zitronensaft und Schale untermischen.
Von dem Blauschimmelkäse 100g entnehmen, in Stücke schneiden und zusammen mit 30g Parmesan Flakes untermengen.
Gewürze zugeben: Muskatnuss, gemahlener Kümmel, Salz (ich habe mein Kräutersalz verwendet), Pfeffer und Schuhbecks Gewürz: Orientalisches Gemüse und Suppengewürz
8. Thymian, Rosmarin und Petersilie von den Stielen zupfen.
Auch Blätter der Ringelblume aus dem Körbchen auszupfen und im Turbo –Chef / Kräuter-schneider zerkleinern.
Danach zusammen mit Wipfel-Zitronenmelisse-Honig gut unter die Jogurt-Masse untermischen.
Abschmecken!!
Und anschließend Pfirsichspalten untermengen.
9. Tarten-Form mit Teig aus Kühlschrank rausnehmen. $\frac{3}{4}$ der Tarte-Füllung auf den Teig gießen, bis die Form ca. zur Hälfte gefüllt ist.
Fenchelscheiben mit Knoblauch und Jungzwiebel aus Pfanne darauf verteilen und mit der restlichen Füllung auffüllen.
Jetzt kommt noch den restliche in Stücke geschnittener Blauschimmelkäse und Parmesan drauf.
10. Abschmecken mit Salz und Pfeffer und ab in den Ofen.
Für ca. 30 Minuten goldbraun backen.
Aus dem Ofen nehmen und mit Fenchelkraut, Thymian-Stielen, Jungzwiebel tiefgrün Röllchen und Ringelblumenblüten dekorieren.

Schreibt mir doch, wie es euch ergangen ist und vor allem, wie es euch geschmeckt hat!

Guten Appetit!



Lucina's Tipps:



Ganz besonders gut eignet sich der spezielle Weißwein aus der Lagune bei Marano / Friaul / Italien.

Fausto Ghenda baut als einziger Winzer dort Wein an, der besonders durch das Salzwasser der Adria, aber auch durch den salzigen Wind "Sirocco" einen ganz besonders herrlichen Eigengeschmack entwickelt!

Wer gerne Mal so einen Wein probieren will, kann uns gerne schreiben – wir helfen euch den Kontakt herzustellen.



*Ich wünsche euch gutes Gelingen und
guten Appetit!!*

Eure Lucina Cucina