





Fenchel-Lachs-Quiche

Ein würziger Gemüsekuchen mit Fenchel und Lachs als Mittagsmahlzeit.

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Quicheform (Ø 28-30 cm):

Fett

Knetteig:

175 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

½ TL Salz

125 g Dr. Oetker Crème fraîche Gartenkräuter

75 g weiche Butter

Belag:

250 g tiefgekühltes Lachsfilet

350 g Fenchelknollen

Guss:

250 g Ricotta (ital. Frischkäse)

150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic

2 Eier (Größe M)

2 TL Senf, z. B. Dijon-Senf

3 TL Honig

1 EL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

2 EL gehackter Dill

Zitronensaft

Salz

gemahlener Pfeffer

1 Vorbereiten:

Lachs nach Packungsanleitung auftauen lassen. Quicheform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Knetteig:

Mehl und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø 30-32 cm) ausrollen und die Quicheform damit auslegen. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.



3 Belag:

Fenchelknollen putzen und in dünne Streifen schneiden. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Fenchelstreifen etwa 3 Min. darin blanchieren. Anschließend auf einem Sieb abtropfen lassen. Lachs in kleine Würfel schneiden.

4 Guss:

Alle Zutaten miteinander verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lachswürfel und Fenchelstreifen unterheben und die Masse gleichmäßig und auf dem Boden verteilen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 35 Min.

Die Quiche am besten warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie keine Quicheform haben, können Sie die Quiche auch in einer Springform (Ø 26 cm) zubereiten. Dann aus 1/3 Teig eine Rolle für den Rand (etwa 3 cm) formen.

