



DIE SEELE KOCHT AM LIEBSTEN MIT RIESLING

Fenchel-Speck-Tarte mit Gorgonzola

Die Tarte macht kaum Arbeit und ist schnell gebacken. Sie ist ein schönes Abendessen für zwei oder ein kleiner Snack zum Wein für Gäste. Dazu passt junger Rieslingwein, z.B. die **2008er Alte Reben, Riesling feinherb**.

Für 2-6 Personen

1 Rolle Fix-Blätterteig (ca. 270 g, ca. 42 x 24 cm)
100 g Frischkäse
1 Ei (M)
1 Messerspitze Fenchelsaat, gemahlen
1/2 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer
100 g Fenchelknolle mit Grün
50 g luftgetrockneter Speck, hauchdünn geschnitten
80 g Gorgonzola

Blätterteig auf einem Backblech mit Backpapier ausrollen. Frischkäse mit Ei, Fenchelsaat und durchgepresstem Knoblauch glattrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, auf den Blätterteig streichen.

Fenchelgrün zur Seite legen. Fenchel in sehr feine Streifen schneiden und mit dem Speck auf dem Teig verteilen. Im heißen Ofen bei 220 Grad (Ober- und Unterhitze) auf der ersten Schiene von unten 15 Minuten backen.

Gorgonzola würfeln und auf der Tarte verteilen. Nochmals 5 Minuten backen. Mit gehacktem Fenchelgrün bestreuen, heiß servieren.