



**So schmeckt Brandenburg: ein Rezept von Olaf Kosert**

## Danewitzer Fenchel-Quiche



### Zutaten (für 4 Personen)

#### Für den Teig:

225 g Mehl  
140 g kalte Butter  
1 Ei  
1-2 EL Wasser  
Prise Salz

#### Für die Fenchel-Füllung:

500 g Fenchel  
150 g Zwiebeln  
100 g Speckwürfel  
1 TL Fenchelsamen  
1 TL Koriandersamen  
1 TL Aglio e Olio  
3 EL Öl

#### Für die Creme:

4 Eier  
200 g Crème fraîche  
50 g geriebener Edamer  
frische Thymianblättchen

## Zubereitung

- Kalte Butter in Würfel schneiden, mit dem Mehl, Ei, Wasser und Salz schnell zu einem Teig verkneten. Handflächengroß flachdrücken, in Folie schlagen und 30 min im Kühlschrank ruhen lassen.
- Fenchel halbieren, Strunk entfernen, vierteln, in Streifen schneiden.
- Zwiebeln halbieren, ebenfalls in Streifen schneiden.
- Fenchel-, Koriandersamen und Aaglio e Olio im Mörser zerkleinern.
- Öl in Pfanne erhitzen, Fenchel und Zwiebeln mit Gewürzen andünsten. Schinkenwürfel dazugeben und alles etwa 10 min bei mittlerer Hitze braten, bis Fenchel weich genug ist. Etwas abkühlen lassen.
- Eier, Crème fraîche und Thymianblättchen verrühren, kräftig salzen und pfeffern.
- Teig ausrollen und in eine gefettete runde Form (Durchmesser 28 cm) legen. Mit der Gabel mehrfach einstechen, damit sich der Teig beim Backen nicht wellt. 10 min bei 180 Grad blind backen (mit Backpapier bedecken und einer Packung getrockneter Erbsen, Bohnen oder Linsen beschweren). Danach nochmal 5 min ohne Papier und Backerbsen backen.
- Fenchelgemüse darauf verteilen, mit Eiercreme übergießen und mit Käse bestreuen.
- 25 - 30 min bei 180 Grad goldbraun backen.