

Fenchel-Speck-Tarte mit Gorgonzola

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Die Alternative zu Pizza, Flamm- oder Zwiebelkuchen

Zutaten

- Mengen ausreichend für 1 Haushaltsblech
- Für den Boden:
- 1 Rolle Fix-Blätterteig aus dem Supermarkt (ca. 270 g, ca. 42 x 24 cm)
- 1 Eiweiß
- 1 Messerspitze Fenchelsaat, gemahlen
- 1/2 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer
- Für die Auflage:
- 100 g Fenchelknolle mit Grün in dünnen Streifen
- 50 g magerer luftgetrockneter Speck, hauchdünn geschnitten
- 80 g Gorgonzola, zerbröckelt

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst den Blätterteig mit Backtrennpapier auf dem Backblech des Haushaltsherdes auslegen, ausrollen. Die Ränder mit dem mit etwas Wasser verklappertem Eiweiß einstreichen.

Schritt2

Die Auflage.

Schritt3

Den Frischkäse mit der Fenchelsaat, Salz, Pfeffer und dem Ei glatt rühren. Die Masse gleichmäßig auf den Blätterteig streichen und mit dem in recht dünne Streifen geschnittenen Fenchel gleichmäßig belegen. Dann folgt der in 2 x 2 cm großen Blättern geschnittenen Speck, ebenfalls

gleichmäßig verteilt.

Schritt4

Bei 220° C in den vorgeheizten Ofen für 15 min. schieben. (Ober- und Unterhitze)

Schritt5

Den zerkrümelten Gorgonzola gleichmäßig darüber verteilen und weitere 5 min. backen.

Schritt6

Alles mit dem gehackten Fenchelgrün bestreut, sofort heiß servieren.

Rezeptart: Fleischgerichte **Tags:** fenchel, gorgonzola, speck, Tarte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/fenchel-speck-tarte-mit-gorgonzola/>