

Fenchelkuchen mit Feta

Zutaten:

100 ml Olivenöl
1 Knoblauchzehe
1 Knolle Fenchel
4 Eier
200 g Mehl
1 TL Backpulver
50 g Tomaten, getrocknet
150 g Feta-Käse
3 EL Petersilie
Salz, Pfeffer



Zubereitung

Ofen auf 160° vorheizen. 2 EL Olivenöl erhitzen, Knoblauch und Fenchel darin ca. 2 Min. anbraten und abkühlen lassen. 50 ml Öl mit den Eiern verschlagen. Mehl und Backpulver, Fenchelstreifen, Tomatenstreifen, Fetawürfel und Petersilie untermischen und vorsichtig mit Salz und Pfeffer würzen. In gefettete Kastenform füllen und 55 Min. backen. In der Form abkühlen lassen und vorsichtig stürzen. Lauwarm oder kalt in Scheiben geschnitten mit Joghurtdip servieren.



Teige

