

Fenchel-Feigen-Päckli

- 2-3 Fenchelknollen je nach Grösse waschen, Fenchelgrün auf die Seite legen, Fenchel halbieren, in Spalten schneiden, über dem Dampf knapp weich kochen (Dampfgarer ca. 8 Min.)
- 1 Zwiebel gehackt
2 Knoblauchzehe gehackt
1 Chilischote entkernt gewürfelt
1 EL Olivenöl ca. 5 Min. bei schwacher Hitze dämpfen
- 6 Dörrfeigen (120g) in Würfeli schneiden, zugeben
- 2 Kardamomkaseln, nur Kernchen gemörsert
Salz, Pfeffer würzen, in eine Schüssel geben
- 200 g Feta in kleine Würfeli schneiden, zugeben, mischen
- 6 Backtrennpapiere in Quadrate schneiden
- Olivenöl bei jedem Papier in die Mitte ½ EL Öl geben
den Fenchel darauf verteilen
wenig Salz darüber streuen
Feigen/Feta Masse darüber geben
alle 4 Ecken in der Mitte zusammenhalten mit der Küchenschnur zusammenbinden, sieht dann aus wie eine Blume
- Ofen auf 200° vorheizen
- Päckli auf ein Blech legen, in den Ofen schieben, 15-20 Min. backen
- Fenchelgrün auf die Teller verteilen, Päckli öffnen
je ein Stück Fenchelgrün als Garnitur auf das Gemüse legen

