

Erbsen-Quiche

Zutaten für eine 20 x 22 cm Glas-Form:

Für den Teig:

150 g Mehl
1 Prise Salz
¼ Würfel Hefe
1 Tasse warmes Wasser
2 EL Olivenöl
Mehl für die Arbeitsfläche
Olivenöl für das Ausfetten der Form



Für den Belag:

2 Eier
100 g gekochten Schinken
250 g gefrorene Erbsen
200 g Crème fraîche
1 TL Speisestärke
Salz,
frisch gemahlener weißer Pfeffer
etwas geriebenen Muskat
100 g geriebenen Bergkäse

Zubereitung :

Für die Erbsen-Quiche zuerst einen schnellen Pizzateig herstellen. Mehl in eine Schüssel sieben, die Hefe in lauwarmen Wasser verrühren und unter das Mehl kneten. Olivenöl und Salz zugeben und alles zu einem festen Teig kneten. Bei Bedarf halt etwas mehr warmes Wasser verwenden. An einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen und dann nochmals durchkneten und wieder ca. 30 Minuten gehen lassen. Danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Pizzateig dünn ausrollen und in die ausgefettete Quicheform legen, dabei einen Rand von ca. 2 cm hoch ziehen.

Nun für den Belag der Erbsen-Quiche den Schinken in dünne Streifen schneiden.

Nun die Schinkenstreifen und die gefrorenen Erbsen auf dem Teigboden verteilen. Die Eier und die Crème fraîche verrühren. Speisestärke, Salz, Pfeffer und geriebenen Muskat unterrühren und über das Gemüse gießen.

Die Erbsen-Quiche im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Heißluft ca. 30 bis 35 Minuten backen. Danach mit dem geriebenen Bergkäse bestreuen und weitere 15 Minuten fertig backen. Herausnehmen und gleich servieren.

Tipp: Sie können dafür auch anstelle von selbstgemachtem Pizzateig fertigen Pizzateig von der Kühltheke verwenden. Auch Blätterteig tiefgefroren eignet sich gut.