

## Räucherlachs-Erbsen Kuchen

Zutaten für 28 cm Durchmesser Quiche-Form:

150 g Weizenmehl (Type 405)  
¼ Würfel frische Hefe (11 g)  
2 EL Olivenöl  
eine Prise Salz  
200 ml lauwarmes Wasser  
Mehl für die Arbeitsfläche  
Olivenöl für das Ausfetten der Form

### Für den Belag:

100 g Räucherlachs  
1 EL frisch gehackter Dill  
250 g Erbsen TK-Ware  
2 Eier  
150 g Crème fraîche  
1 EL Sahnemeerrettich  
1 TL Speisestärke  
Salz  
frisch gemahlener weißer Pfeffer  
80 g geraspelter Emmentaler  
(oder Gouda)



### Zubereitung :

Für den Räucherlachs-Erbsen Kuchen zuerst einen 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 Quiche-Form legen, dabei einen Rand von ca. 2 cm hoch ziehen.

Nun für den Belag des Räucherlachs-Erbsen Kuchen den Räucherlachs in kleine Würfel schneiden und mit dem gehackten Dill vermischen. Nun die Räucherlachs Würfel und die angetauten Erbsen auf dem Teigboden verteilen. Die Eier, Sahnemeerrettich und die Crème fraîche verrühren. Speisestärke, Salz und Pfeffer unterrühren und über das Ganze gießen.

Den Räucherlachs-Erbsen Kuchen 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.

Guten Appetit wünschen die Kochbären. © [www.kochbaeren.de](http://www.kochbaeren.de)

Tipp: Je nach Schärfe des Sahnemeerrettich mehr oder weniger nehmen – oder ganz weg lassen. Der Guss soll den feinen Geschmack des Räucherlachs nicht überdecken.