Bohnenquiche
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

1 große Zwiebel, 2 Esslöffel Butter, 200 gr Lachsschinken, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Thymian, 600 gr tiefgekühlte Bohnen, 2 Eier, 200 gr Frischkäse mit Kräutern, 150 gr Crème fraîche, 1 Teelöffel Paprika, 400 gr Mehl, 1 Päckchen Trockenhefe, 1 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Zucker, 4 Esslöffel Öl, 200 ml Wasser.

Die Vorbereitungen:

Mehl, Salz, Zucker und Hefe in einer Schüssel mischen. Wasser und Öl hinzugeben und mit einem Handrührgerät zu einem Hefeteig Kneten, an einem warmen Ort gehen lassen bis er sich verdoppelt hat. Zwiebel schälen und fein hacken. Den Lachsschinken in schmale Streifen schneiden.
Die Eier mit dem Frischkäse und der Crème fraîche gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Die Zubereitung:

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin bei milder Hitze weich dünsten. Den Lachsschinken zum Schluß kurz in der Pfanne mit den Zwiebeln mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Die Pfanne vom Herd nehmen. Die Bohnen in kochendem Salzwasser 5 Minuten blanchieren, in ein Sieb gießen, eiskalt abschrecken und gut abtrofen lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Teig in einer gefetteten Form (ø26cm) ausrollen und dabei einen Rand von etwa 3cm formen. Die Bohnen sternförmig darauf verteilen. Die Zwiebelmischung gleichmäßig darüber geben und alles mit der Eiermischung übergießen. Im Backofen (umluft 180°) 30 Minuten backen.