Würzige Quiche mit Erbschen und Bohnen

La Mise en Place:

1 Blätterteig, 125 g Bohnen, 1 Frühlingszwiebel, 50 g Emmentaler, 75 g Kochschinken, ½ Bund Kerbel, 100 g saurer Halbrahm, ¾ dl Halbrahm, 1 grosses Ei, Pfeffermühle, Paprika, Muskat, 100 g Erbschen

Die Vorbereitung:

Den Blätterteig auslegen und mehrmals einstechen. Kühl stellen. Die Bohnen dritteln. Das schöne Grün der Frühlingszwiebel in feine Ringlein schneiden. Den Emmentaler reiben und den Kochschinken in Würfelchen schneiden. Den Kerbel zerzupfen. Den sauren Halbrahm mit Halbrahm und Ei verquirlen, mit Pfeffer, Paprika und Muskat rassig würzen. Emmentaler, Kochschinken und Zwiebelgrün unterheben.

Die Zubereitung am Herd:

Bohnen und Erbschen fünf Minuten blanchieren und eiskalt abschrecken.
Bohnen und Erbschen auf den Kuchenteig geben und die Eimasse darüber giessen.

Das Backen:

Im auf 180° vorgeheizten Ofen 45 Minuten.
Herausnehmen, leicht auskühlen und mit Kerbel und Pfeffer bestreuen.