Birnentarte mit Speck und Kidneybohnen

Pizza » Quiches

Zutaten (8 Stücke)

» 4 Birne(n)
» 1 Zitrone(n)
» 1 Pk. Pizzateig (Kühlregal)
» 1 Dose Kidneybohnen
» 150g Schinkenspeck
» 200g Crème fraîche
» 3 Ei(er)
» Salz & Pfeffer
» 75g ger. Greyerzer
» Majoran

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Die Birnen schälen, längs halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die Früchte in einen Topf geben, mit Zitronensaft beträufeln. Etwas Wasser angießen, so dass das Obst gerade bedeckt ist, und etwa 5-10min dünsten. Die Birnenhälften aus dem Sud heben und gut abtropfen lassen.

2. Den Pizzateig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche rund mit 36cm Durchmesser ausrollen. Eine gefettete Quicheform (Durchmesser 30cm) damit auskleiden.

3. Die Kidneybohnen in ein Sieb geben, kalt abbrausen, gut abtropfen lassen und auf dem Teigboden verteilen. Ofen auf 180°C vorheizen. Die abgetropften Birnen in Spalten schneiden. Den Schinkenspeck in feine Streifen schneiden. Beides dekorativ auf den Boden legen.

4. Crème fraîche und Eier verquirlen. Kräftig mit Salz sowie Pfeffer würzen und über dem Belag verteilen. Mit Käse bestreuen und die Quiche in 30-35min goldbraun backen. Vor dem Servieren mit den Majoranblättchen garnieren.

Nährwerte: 480kcal/E10g/F34g/KH33g pro Stück

angelegt am: 20.01.2004 Rezept-Nr: 830

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke