

## BIO DINKEL PIZZATEIG

### HERZHAFT QUICHE MIT BIRNEN, BOHNEN UND SPECK


---

#### Zutaten für 4 Personen

- 1 Pckg. á 300 g Moin Bio Dinkel Pizzateig
- 100 g durchwachsenen Speck in Würfel geschnitten
- 1 Zwiebel, geschält und in Würfel geschnitten
- 300 g Bohnen, tiefgekühlt
- 2 kleine Birnen, Saft ½ Zitrone
- 2 Eigelb
- 0,2 l Sahne
- 0,1 l Creme Fraiche
- 1 TL geschnittenes frisches Bohnenkraut oder Petersilie- nur vom Stiel gezupfte Blätter
- Salz, Pfeffer, Muskat

#### Zubereitung

1. Backblech mit Backpapier auslegen. Ofen auf 200°C vorheizen.  
Das Backblech mit dem Dinkel Blätterteig auslegen und die Kanten zusammen drücken.  
Alternativ können Sie auch kleine Backförmchen benutzen (wie auf dem Bild).  
Die Förmchen von innen leicht buttern und dann aus dem Blätterteig mit einem Ausstecher (oder dem Rand eines großen stabilen Glases) ausreichend große Kreise ausstechen und diese dann in die Förmchen legen und leicht andrücken.
2. Speck in einer Pfanne ohne Öl anbraten, bis er schön knusprig ist. Dann die Zwiebelwürfel zugeben und farblos anschwitzen. Vom Herd nehmen.
3. Birnen vierteln und die Kerne entfernen. Dann die Birnen längs in feine Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Die Säure der Zitrone verhindert, dass die geschälten Birnen braun anlaufen.
4. Birnen, Bohnen und Speck/ Zwiebel miteinander vermengen und gleichmäßig auf dem Dinkelteig verteilen.
5. Eigelb, Sahne und Creme Fraiche in einer Schüssel verrühren, Bohnenkraut zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
6. Diese Mischung gleichmäßig auf dem belegten Pizzateig verteilen und das Backblech dann für 10-15 Minuten im Ofen backen.
7. Nach dem Herausnehmen in Stücke schneiden und sofort essen.

A handwritten signature in black ink, which appears to read 'J. G. Freund'.