



Essen fürs echte Leben.

## Deftige Erbsen-Quiche

Zutaten (für 6 Personen):

*Für den Teig:*

200 g Mehl  
100 g Butter  
1 Ei  
2 EL Milch  
Salz

*Für die Füllung:*

1 Dose Sonnen Bassermann Mein Erbsentopf (800 g)  
3 Eier  
200 g Crème Fraîche  
Pfeffer  
Muskat

**Zubereitung:**

Mehl, Butter, Ei, Milch und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten und kalt stellen. Teig ausrollen und eine Quicheform (alternativ eine Springform) damit auslegen. Mein Erbsentopf darauf verteilen. Eier und Crème Fraîche verrühren und kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Über die Quiche gießen und im vorgeheizten Backofen (Ober- und Unterhitze: 200 Grad) ca. 30-35 Minuten backen. Guten Appetit!

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Gar-/Backzeit: ca. 35 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel