

Karotten-Kürbis-Quiche

Zutaten für den Teig:

- 100 g Dinkelkörner
- 100 g Dinkelmehl hell
- 100 g Butter kalt, in Stücken
- 50 g Wasser
- ½ TL Salz
- 2 Prisen Kardamom gem.
- Trockenerbsen oder Bohnen zum Blindbacken









Zutaten für den Belag:



- 250 g Wasser
- 200 g Karotten in 5 mm dicke Scheiben
- 200 g Kürbis in kleine Würfel geschnitten
- 1 Zwiebel
- 80 g schwarze Oliven, entkernt
- 20 g Olivenöl
- 12 Salbeiblätter in feinen Streifen
- 100 g Sahne
- 2 Eier
- ½ TL Salz
- ¼ TL Koriander gem.
- 2 Prisen Kurkuma
- etwas Muskatnuss frisch gem.



Zubereitung

1. Dinkelkörner in den  geben und **1 Min./Stufe 10** mahlen.
2. Dinkelmehl, Butter, Wasser, Salz und Kardamom zugeben, **1 Min./**  und in Frischhaltefolie gewickelt mind. 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Dann Backofen auf 220°C vorheizen.
4. Teig in eine gefettete Quicheform (26-28 cm) geben. einen Rand, ca. 3 cm hoch ziehen und **12 Min.** im vorgeheizten Backofen bei 220°C vorbacken (Abbildung - Blindbacken: Backpapier zuschneiden, auf den Teig legen und Bohnen darauf verteilen)
5. Wasser in den  geben, Gareinsatz einhängen, Karotten und Kürbis einwiegen und **9 Min./Varoma/Stufe 1** vorgaren.
6. Gareinsatz zur Seite stellen und  leeren.
7. Zwiebel und Oliven in den  geben, **3 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
8. Olivenöl zugeben und **3 Min./Varoma/Stufe 1** dünsten.
9. Gemüse zugeben, **3 Min./100°C/**  **/Stufe 1** dünsten und auf den vorgebackenen Boden verteilen.



10. Sahne, Eier, Salbei Salz, Koriander, Kurkuma und Muskatnuss in den  geben, 20 Sek./  /Stufe 4 vermischen, als Guss über das Gemüse geben.



11. **25 Min.** im vorgeheizten Backofen bei 220°C fertigbacken, in Stücke schneiden und servieren.

