

Kürbis-Kichererbsen-Quiche mit Brokkoli

Von Solveig Goldschmidt-Sax

Du brauchst:

- 330 g Dinkelmehl
- 150 g Margarine, fest
- 1 TL Salz
- 1 kleiner Hokkaido Kürbis
- 400 g Brokkoli
- 1 Glas Kichererbsen
- 400 g Seidentofu (oder Naturtofu)
- 4 EL Hefeflocken
- 1 EL Speisestärke
- 1 TL Kala Namak (oder Salz)
- 1 TL Kurkuma
- 3 TL getrocknete Kräuter nach Wahl
- Salz/Pfeffer nach Bedarf
- Optional: 1 Packung veganer Streukäse

Und so geht's:

1. Dinkelmehl, Margarine, Salz und 80 ml Wasser zu einem glatten Teig verarbeiten und ca. 30 Minuten abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Hokkaido und Brokkoli in kleine Stücke schneiden.
3. Für die Füllung Kichererbsen gut abspülen und mit Seidentofu, Hefeflocken, Speisestärke, Kala Namak, Kurkuma, Kräutern, Salz und Pfeffer im Mixer cremig rühren. Falls die Füllung zu dick wird, noch etwas Wasser hinzufügen.
4. Nun den Teig aus dem Kühlschrank holen und mit den Händen in eine gefettete Quiche- oder Springform drücken. Dabei einen Rand hochziehen. 1/3 der Füllung auf die Form gießen, dann erst Kürbis- und Brokkolistücke darauf verteilen. Die restliche Füllung darübergießen. Optional noch den veganen Streukäse auf der Füllung verteilen.
5. Die Quiche bei 200°C Ober-/Unterhitze 35-40 Minuten backen bis das Gemüse weich ist (ggf. mit Backpapier abgedeckt noch etwas länger backen).

