

## Vegane Kartoffelquiche



### Zutaten für 1 Quicheform (ca. 28 cm):

|          |                                             |
|----------|---------------------------------------------|
| 125 g    | Dinkelvollkornmehl                          |
| 125 g    | Buchweizenmehl                              |
|          | Prise Salz                                  |
| 3 EL     | Kokosöl                                     |
| 6-8      | (mittelgroße) Kartoffeln, festkochend       |
| 250 ml   | Hafersahne                                  |
| 100 ml   | Pflanzendrink, z.B. Hafer- oder Dinkeldrink |
| 2 TL     | Gekörnte Gemüsebrühe                        |
| 1 TL     | Kokosmehl                                   |
|          | Salz, Pfeffer                               |
| Außerdem | Quicheform (ca. 28 cm)                      |

### Zubereitungszeit: ca. 10 min. / Backzeit: 40-50 min.

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Dinkelvollkorn-, Buchweizenmehl, Salz, Kokosöl und Wasser (100 ml) mischen und mit den Händen zu einem festen Teig kneten. Bei Bedarf noch etwas Wasser hinzugeben.
3. Den Teig etwas größer als die Quicheform ausrollen. Die Form einfetten, den Teig in die Form geben, am Rand hochziehen und gut festdrücken.
4. Hafersahne, Pflanzendrink, gekörnte Gemüsebrühe, Kokosmehl, Salz und Pfeffer verrühren.
5. Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden.
6. Kartoffelscheiben auf dem Boden verteilen, mit der Sahnemischung übergießen und im vorgeheizten Backofen etwa 40 bis 50 Minuten backen.