



Gemüsepie mit Kräutersauce



Zutaten

Für den Teig	
680 Gramm	<i>Weizenmehl</i>
120 Gramm	<i>Hirsemehl</i>
200 Gramm	<i>Grünkernmehl</i>
2 Teelöffel	<i>Salz</i>
2 Esslöffel	<i>Hefeflocken</i>
520 Gramm	<i>Butter</i>
400 Milliliter	<i>Kaltes Wasser</i>
Für die Füllung	
240 Gramm	<i>Mungobohnen</i>
800 Gramm	<i>Tomaten</i>
800 Gramm	<i>Petersilienwurzel</i>
800 Gramm	<i>Möhren</i>
600 Gramm	<i>Zwiebel</i>
200 Gramm	<i>Butter</i>
8 Esslöffel	<i>Sojasauce</i>
1 Liter	<i>Brühe</i>
4 mal	<i>Zitronenschalen</i>
Salz Pfeffer	<i>Curry, Majoran, Petersilie</i>
4	<i>Eier</i>
4 Esslöffel	<i>Kürbiskerne</i>
Für die Sauce	
800 Gramm	<i>Joghurt</i>
800 Gramm	<i>Saure Sahne</i>
4 Esslöffel	<i>Mittelscharfer Senf</i>
1 Bund	<i>Schnittlauch</i>
1 Bund	<i>Glatte Petersilie</i>
1 Bund	<i>Dill</i>
2 Esslöffel	<i>Olivenöl</i>



Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, Salz und Hefeflocken in der Backschüssel mischen
2. Die Butter grob dazuraspeln, das Wasser zugießen
3. zu einem glatten Teig verarbeiten
4. 40 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen
5. Für die Füllung die Tomaten in Würfel schneiden
6. Petersilienwurzel und die Möhren grob raspeln
7. Die Zwiebel in feine Streifen schneiden und in drei Fünftel der Butter goldgelb braten
8. Die Tomaten 2-3 Minuten mitdünsten
9. Die Petersilienwurzel, die Möhren, die Sojasauce, die Brühe dazugeben und in 8-10 Minuten weich kochen
10. Die Mungobohnen in einem Sieb unter fließendem Wasser abbrausen
11. Zusammen mit der restlichen Butter unter das Gemüse rühren und noch 2-4 Minuten garen
12. Die Kräuter, die Zitronenschale, den Saft und das Curry unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken
13. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. 1/3 des Teigs rund ausrollen
14. Den Springformrand darauf setzen und den Deckel ausradeln
15. Mit einem gezackten Formchen in der Mitte ein Loch ausstechen
16. Mit dem übrigen Teig die Springform auskleiden
17. Einen Rand von 3 cm hochziehen. Aus den Teigresten Verzierungen machen
18. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen und auf der untersten Leiste 15 Minuten vorbacken.
19. Inzwischen das Ei verquirlen. Den Teigboden damit bestreichen.
20. die Verzierungen daraufkleben und auch mit Ei bestreichen Mit Kürbiskernen garnieren
21. Das restliche Ei, bis auf 2 Teelöffel (bezogen auf eine 24 cm-Springform) unter das Gemüse rühren
22. Den Boden aus dem Ofen nehmen und den oberen Rand mit dem Ei bepinseln
23. Das Gemüse einfüllen. Den Teigdeckel auflegen und gut andrücken.
24. Die Pie ca. 40 Minuten auf der 2. Leiste von unten backen
25. 10 Minuten auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Dann vorsichtig auf eine Tortenplatte gleiten lassen