



Kamut-Zwiebeltorte

Zutaten

Mürbteig:

- 150 g Kamut-Vollmehl
- 100 g Butter
- 3-5 Esslöffel Wasser

Füllung:

- 1 kg Zwiebel
- 50 g Speck
- 1 Becher Sauerrahm
- 2 Eier
- Kümmel
- Salz
- Pfeffer
- Mehl

Aus den Zutaten einen Mürbteig bereiten und ca. 20 Minuten rasten lassen. Eine Tortenform mit dem Teig auslegen – am Rand 2 cm hochdrücken, – und mit Öl beträufeln.

Für die Füllung Speck würfelig schneiden und abbraten, Zwiebelringe dazugeben und ca. 15 Minuten dünsten lassen. Mit Mehl stauben, mit etwas Wasser aufgießen, aufkochen und auskühlen lassen.

Eier, Sauerrahm und Gewürze verrühren, zur Zwiebel-Speckmasse dazugeben, in die Form füllen und glattsteichen. Bei 180° C 50 Minuten backen.

