KÄSE KRÄUTER CRUMBLE MIT GEMÜSE



Ich hab mir hier mal etwas anderes einfallen lassen. Ich habe mich für ein leckeres Crumble entschieden, dieses Mal gibt es aber keine Süßspeise, sondern ein herzhaftes Crumble mit frischem Gemüse, Käse und Kräutern. Bei diesem vegetarischen Gericht könnt ihr das Gemüse ganz nach Belieben variieren und so ganz einfach an euren Geschmack anpassen. In kleinen Gusseisenformen kannst du das Crumble auch auf dem Grill zubereiten.

Zubereitungszeit
1 Stunden

Back-/Kochzeit
25 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

KÄSE-KRÄUTER-CRUMBLE

Verknete die Butter mit dem Mehl und den Gewürzen in einer großen Rührschüssel. Nutze dazu eine Teig-Smasher oder ein Handrührgerät mit Knethaken. Reibe den Parmesan und hebe ihn gemeinsam mit dem Sesam unter. Stelle die Streusel abgedeckt in den Kühlschrank.

GEMÜSEPFANNE

Schneide die Aubergine in grobe Würfel, salze sie und stelle sie beiseite, sodass sie etwa 10 Minuten durchzieht. Entkerne die Zucchini und schneide sie in grobe Würfel. Entkerne den Paprika und schneide ihn in grobe Halbringe. Schneide den Staudensellerie in grobe Stücke. Schäle die Zwiebel, Knoblauchzehe, den Spargel und die Süßkartoffel. Schneide die Zwiebel in Halbringe und hacke die Knoblauchzehe fein. Schneide die Süßkartoffel in kleine Würfel und den Spargel in grobe Stücke. Verrühre das Gemüse mit den Gewürzen und Kräutern. Wasche die Auberginenwürfel gründlich ab, drücke sie aus und gib sie zum restlichen Gemüse. Decke das Gemüse ab und lasse es etwa 1 Stunde durchziehen.

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 200 °C O/U vor.

CRUMBLE BACKEN

Gib das Gemüse in eine große Ofenform oder teile es in mehrere kleine Formen auf und verteile die Streusel darüber. Backe das Crumble im vorgeheizten Ofen für etwa 25 Minuten. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

KÄSE-KRÄUTER-CRUMBLE:

- [ ] **150 g** Butter
- [ ] **300 g** Mehl
- [ ] **½ TL** Salz
- [ ] **¼ TL** Pfeffer
- [ ] **1 TL** Oregano (getrocknet)
- [ ] **½ TL** Rosmarin (getrocknet)
- [ ] **1 Pr.** Chiliflocke
- [ ] **100 g** Parmesan
- [ ] **40 g** Sesam

GEMÜSEPFANNE:

- [ ] **1** Aubergine
- [ ] **1 TL** Salz
- [ ] **1** Zucchini
- [ ] **1** roter Paprika
- [ ] **1** Staudensellerie
- [ ] **1** Zwiebel
- [ ] **1** Knoblauchzehe
- [ ] **300 g** weißer Spargel
- [ ] **1** Süßkartoffel
- [ ] **2 EL** Olivenöl
- [ ] **1 TL** Salz
- [ ] **½ TL** Pfeffer
- [ ] **4** Salbeiblätter
- [ ] **1** Rosmarin
- [ ] **4** Oregano
- [ ] **4** Thymian