

rbb

DER TAG

REZEPT-TIPP



LUCKENWALDER GEMÜSE- CRUMBLE

VON OLAF KOSERT

FÜR DIE STREUSEL

200 g	Mehl
100 g	Butter
50 g	Parmesan
70 g	Feta
	Knoblauch- und Zwiebelgranulat
	Salz / Pfeffer

FÜR DAS GEMÜSE

	GEMÜSE nach Belieben: Karotten, Rosenkohl, Zucchini, Zwiebeln, Kürbis, Kartoffeln
5	Zweige Thymian
	Paprikapulver
2-3 EL	Olivenöl
50 g	Pinienkerne



Olafs Tipp!

Dazu schmeckt ein Joghurt-Dip (Joghurt mit Zitronensaft, Salz, Paprikapulver verrühren).

Für die Streusel: Butter in kleine Stücke schneiden, schnell mit dem Mehl vermengen, bis krümeliger Teig entsteht. Feta und Parmesan untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mindestens 30 min kaltstellen.

Gemüse putzen, Karotten gegebenenfalls längs halbieren, Rosenkohl halbieren, Zwiebeln in ca. 3 cm dicke Ecken schneiden, Zucchini in dicke Scheiben schneiden, Kürbis in Spalten schneiden. Mit Olivenöl beträufeln, nach Belieben mit Gewürzen bestreuen, salzen, pfeffern. Mit Thymianblättchen bestreuen. Auf ein Blech geben, mit Öl beträufeln. Mit der Streuselmasse bedecken. Bei 180 Grad Umluft ca. 30-40 min backen, bis Gemüse gar ist. 10 min vor Ende der Backzeit mit Pinien- oder Kürbiskernen bestreuen. Werden die Streusel zu dunkel, mit Alufolie abdecken.