

Herzhafter Sellerie-Birnen-Crumble

mit Berglinsen und Feta

– Bio Kochbox KW 41



KI generiert

Herzhafter Sellerie-Birnen-Crumble

mit Berglinsen und Feta



KI generiert

MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

650 g Knollensellerie
2 Birnen
150 g Berglinsen
150 g Feta
2 gelbe Zwiebeln
400 ml Gemüsebrühe
120 g Haferflocken
1 Bund Petersilie

Eigener Vorrat:

60 g Mehl
50 g Butter
1 EL Senf
1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
Muskat
getrockneter Thymian

Zubereitung:

Den Backofen auf 195 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Knollensellerie gründlich abbürsten, schälen, holzige Stellen entfernen und das Fruchtfleisch in etwa 1,5 cm große Würfel schneiden. Die Birnen waschen, trocken reiben, vierteln, entkernen und in ähnlich große Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und fein würfeln. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Berglinsen in einem Sieb gründlich abspülen. Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Hälfte der Zwiebeln glasig anschwitzen, Linsen und Sellerie zufügen und kurz mitbraten. Gemüsebrühe angießen, mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen und etwa 18 Minuten offen köcheln lassen, bis die Linsen fast gar sind und die Flüssigkeit weitgehend aufgenommen ist. Birnenwürfel, Senf und die Hälfte der Petersilie unterheben, alles in eine Auflaufform geben und den Feta grob darüberbröseln. Für die Crumblemasse Haferflocken und Mehl mit der kalten Butter zwischen den Fingern zu groben Streuseln verreiben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und die übrigen Zwiebelwürfel untermischen. Die Streusel gleichmäßig über der Sellerie-Linsen-Mischung verteilen und den Crumble etwa 25 Minuten backen, bis die Oberfläche kräftig gebräunt und knusprig ist. Die Form fünf Minuten ruhen lassen und den herzhaften Crumble mit der restlichen Petersilie bestreut servieren.