

Herzhafter Kürbis-Crumble

Bio Kochbox KW 43



Herzhafter Kürbis-Crumble



MENGENHINWEIS:

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

Für 2 Portionen:

- 400 g Hokkaido Kürbis
- 100 g kalte Margarine
- 50 g veganer Parmesan
- 50 g Cashewbruch
- 120 g Mehl

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 1 TL Thymian
- 1 TL Rosmarin
- 3 EL Olivenöl

Zubereitung:

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Parmesan reiben und mit Butter, Cashew Bruch, Mehl, Salz, Thymian und Rosmarin zu einem bröseligen Teig verkneten. Teig kurz kalt stellen.

Währenddessen Kürbis entkernen, in Spalten schneiden und in einer Auflaufform auslegen. Mit Öl beträufeln. Die Brösel über dem Kürbis verteilen und alles 30 Minuten backen.