



Benötigte Zutaten

Für das Gemüse

800 g	Kürbis
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
3	Paprika (bunt)
2	Karotten
15	Champignons
2 EL	Olivenöl
2 EL	Petersilie (gehackt)
	Salz, Pfeffer

Für das Crumble

90 g	Mehl
2 EL	SalzburgMilch Granformaggi (gerieben)
50 g	Premium Teebutter (kalt)
1	Eigelb
1 Zweig	Thymian

Gemüse-Crumble

Jetzt wird es farbenfroh in der Fernsehgartenküche – passend zur herbstlichen Stimmung, gibt es dieses Mal ein buntes und gesundes Gemüse-Crumble. Das Rezept für Sie zum Nachkochen finden Sie hier. Viel Freude bei der Zubereitung!

Anleitung

1. Den Kürbis in ca. 1 cm große Würfel schneiden, die Champignons, die Karotten sowie die Paprika putzen und in Scheiben schneiden und mit der gehackten Zwiebel und dem Knoblauch in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten.
2. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken. Die Thymianblättchen abzupfen.
3. Die Butter in kleine Stückchen schneiden.
4. Mehl, Butter, Eigelb, Parmesan und Thymian mischen und alles zu krümeligen Streuseln verkneten. Nach Geschmack salzen.
5. Die Gemüsemischung in kleine Förmchen füllen und die Streusel darüber verteilen.
6. Den Crumble ca. 30 Minuten bei 200 °C backen, bis die Streusel goldbraun und schön knusprig sind.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten