



## Wirf mich nicht weg!

### Herzhafter Crumble

Zutaten für 4 Portionen	Zubereitung
1 kg Gemüse (Möhren, Rote Bete, Kürbis, Pastinaken, Kartoffeln ...)	Backofen auf 180°C vorheizen. Gemüse in kleine Stücke oder Scheiben schneiden.
2 EL Olivenöl 2 EL Kräuter (Rosmarin, Thymian) Salz	Gemüse auf ein Backblech geben, mit Öl bepinseln und mit Kräutern bestreuen.
	Für rund 10 Min in den vorgeheizten Backofen geben. In der Zwischenzeit herzhaftes Streusel herstellen.
100 g Mehl 50 g Butter 50 g geriebener Käse (z.B. Parmesan) Salz, Pfeffer	Alles gut vermischen und zu Streuseln kneten.
	Backblech aus dem Ofen nehmen, Gemüse etwas wenden und mit den Streuseln bestreuen.
	Weitere 20 Min backen lassen.
<b>Tipp: Der herzhafteste Crumble kann auch noch mit Nüssen oder Pinienkernen hergestellt werden. Schmeckt besonders gut zu Kräuterquark.</b>	