

KÜRBIS-CASHEW-CRUMBLE

ZUTATEN

400 g Kürbis (z. B. Hokaido)
50 g Cashew-Bruch
100 g kalte Butter
50 g Parmesan fr. gerieben
120 g Mehl
1 Prise Salz
3 EL Olivenöl
1 TL Thymian
1 TL Rosmarin

... SO GEHT'S

1. Parmesan reiben und mit Butter, Cashew-Bruch, Mehl, Salz, Thymian und Rosmarin zu einem bröseligen Teig verkneten.
2. Teig kurz kaltstellen.
3. Währenddessen Kürbis entkernen, in dünne Scheiben schneiden und in einer Auflaufform auslegen. Mit Öl beträufeln.
4. Die Brösel über dem Kürbis verteilen und alles für 30 Minuten bei 180 Grad Umluft backen.



GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT