

Rezept

Lauchcrumble mit Backpflaumen

Ein Rezept von Lauchcrumble mit Backpflaumen, am 19.04.2024

Zutaten

FÜR DAS GEMÜSE:

2 Stangen Lauch

1 EL Butter

Salz

50 g Crème fraîche

50 g getrocknete Pflaumen (Backpflaumen ohne Stein)

50 ml Gemüsebrühe (Instant oder selbst gekocht)
schwarzer Pfeffer

FÜR DIE BRÖSELKRUSTE:

30 g Parmesan am Stück

30 g Butter

je 30 g ganze und gemahlene Haselnuskerne

30 g Weizenmehl

AUßERDEM:

kleine Auflaufform

Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal

Zubereitung

1. Für das Gemüse den Lauch putzen, die Stangen der Länge nach aufschlitzen und gründlich waschen – auch zwischen den Blättern. Den Lauch in daumenbreite Scheiben schneiden. Die Backpflaumen vierteln.
2. In einem Topf die Butter schmelzen und darin den Lauch bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. anschwitzen. Die Gemüsebrühe angießen, das Gemüse salzen und pfeffern und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 10 Min. dünsten.
3. Den Backofen (außer bei Umluft) auf 200° vorheizen. Für die Bröselkruste den Parmesan reiben. Die ganzen Haselnüsse grob hacken. Die gemahlene Nüsse mit der Butter und dem Mehl zwischen den Fingern verreiben, bis sich Streusel bilden. Den geriebenen Parmesan und die gehackten Haselnüsse daruntermischen.
4. Die Auflaufform mit Butter ausfetten. Die Backpflaumen zusammen mit der Crème fraîche unter den Lauch rühren und das Ganze in die Form füllen. Die Nussstreusel darauf verteilen.
5. Den Crumble im heißen Ofen (Mitte; Umluft 180°) ca. 30 Min. backen, bis die Streusel hellbraun und knusprig sind. Heiß servieren.