

Rezept

Süßkartoffel-Crumble

Ein Rezept von Süßkartoffel-Crumble, am 19.04.2024

Zutaten

40 g kalte Butter in Stücken	70 g Dinkelvollkornmehl
Salz	40 g gehackte Haselnüsse
400 g Süßkartoffeln	2 Tomaten
1 EL Olivenöl	1 TL Kreuzkümmelpulver
10 g Butter für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Tarteform mit 24 cm Ø | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min
Pro Portion Ca. 345 kcal, 21 g F, 6 g EW, 33 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen. Tarteform mit Butter einfetten. 40 g Butter, Mehl, ¼ TL Salz und Nüsse mit den Händen zu einem krümeligen Teig verkneten. Den Teig kalt stellen.
2. Süßkartoffeln schälen und in feine Scheiben hobeln. Tomaten waschen, von den Stielansätzen befreien und in dünne Scheiben schneiden. Süßkartoffeln und Tomaten mit Öl und Kreuzkümmel mischen, in die Tarteform schichten, salzen und mit den Teigkrümeln bestreuen.
3. Süßkartoffel-Crumble im Backofen (Mitte) ca. 45 Min. backen, bis das Gemüse weich und die Oberfläche knusprig ist.