

# Herzhafter Kürbis-Crumble



## **Zutaten :**

Gesamtzeit : 1 Std15 Min - Zubereitung: 45 Min - Kochzeit : 30 Min

25 g Walnusskerne (oder mehr, je nach Vorliebe)  
150 g Mehl  
1,5 kg Kürbis  
75 g Butter  
1 Handvoll geriebener Käse (oder mehr, je nach Vorliebe)  
Salz und Pfeffer

## **Zubereitung :**

Vorbereitung des Kürbis : Kerne entfernen, schälen, in Würfel schneiden, während 10 Min. in einem Topf mit etwas Salzwasser köcheln lassen, schließlich in einem Sieb abtropfen lassen.

Den Streuselteig in einer Schüssel zubereiten: Mehl, Pfeffer und Salz vermischen, die Butter in kleinen Stücken zum Mehl geben und zu einem krümeligen Teig verkneten.

Die vorher zerkleinerten Nüsse zum Teig geben, ebenso den geriebenen Käse.

Die Kürbiswürfel in einer Auflaufform verteilen, salzen und pfeffern und die Streusel krümelig drüberstreuen. Während 30 Minuten im Ofen bei 180 °C backen.



## **Quelle :**

[https://www.marmiton.org/recettes/recette\\_crumble-sale-de-courge\\_94764.aspx](https://www.marmiton.org/recettes/recette_crumble-sale-de-courge_94764.aspx)

