



## zucchini crumble

### Zutaten für 4 Personen:

#### Für die Streusel:

150 g Mehl

150 g Parmesan

90 g Olivenöl Huile d'olive de Nyons g.U.

#### Und außerdem:

2 grüne Zucchini

2 gelbe Zucchini

Etwa zwanzig olives noires de Nyons g.U. (schwarze Oliven)

1 Knoblauchzehe

1 Zwiebel

Salz, Pfeffer

Thymian

Piment d'Espelette AOP (baskischer Chili)

1 Esslöffel Huile d'olive de Nyons g.U.

½ Würfel Gemüsebrühe



Zubereitung: 15 Min.  
Garzeit: 50 Min.

10 cl Wasser erhitzen und dann den halben Würfel Gemüsebrühe darin auflösen.

Zucchini waschen und in Stücke (von 1 bis 2 cm) schneiden.

Zwiebel schälen und klein schneiden. In etwas Olivenöl anbraten.

Zucchini hinzugeben.

Knoblauch schälen und entkeimen. In der Zucchini zerdrücken.

Brühe zugeben und bei schwacher Hitze 25 Minuten kochen lassen.

Mehl, Parmesan und Olivenöl mischen und gut durchkneten, bis ein krümeliger Streuselteig entsteht.

Zucchini in eine ofenfeste Auflaufform geben.

Mit dem Streuselteig bedecken.

Etwa 25 Minuten bei 210 °C (Thermostat 7) im Ofen backen, der Streusel sollte goldbraun sein.