



## Mediterraner Gemüse-Crumble

### Zutaten

- 300 g Zucchini
- 250 g Champignons, frisch
- 150 g rote Paprikaschote(n)
- 150 g gelbe Paprikaschote(n)
- 400 g Lauch
- 4 EL Olivenöl
- 1 EL Aceto Balsamico
- 2 Beutel MAGGI Fix für Tomaten-Bolognese
- 3 EL Wasser
- 200 g Fetakäse
- 8 Slightly heaped teaspoons Thymian
- 100 g Mehl
- 50 g Haferflocken
- 75 g Butter
- 50 g Parmesan, frisch gerieben

### Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Zucchini putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in grobe Würfel schneiden. Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden.
3. In einer Pfanne die Hälfte des Olivenöls heiß werden lassen. Das Gemüse portionsweise darin anbraten. Zum Schluss das ganze Gemüse wieder in die Pfanne geben. Aceto Balsamico zugießen und von der Kochstelle nehmen.
4. MAGGI Fix für Tomaten- Bolognese mit restlichem Olivenöl und Wasser verrühren. Über das Gemüse gießen und gut mischen.
5. Fetakäse in Würfel schneiden und untermischen. Das Gemüse in eine flache Auflaufform füllen.
6. Für die Crumblemasse Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken. Mit Mehl, Haferflocken, kalter Butter und Parmesan zu Streuseln verkneten. Die Streusel auf dem Gemüse verteilen und im Backofen ca. 12 Min. backen.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	32 g
Energie	476 kcal
Fett	31 g
Protein	17 g

🕒 50 Minuten

⊕ 6 Portionen