

Wurzel-Crumble



Zutaten für 6 Portionen:

250 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
300 g Rote Bete
300 g Petersilienwurzeln
300 g Topinambur
1 rote Chilischote
2 EL Olivenöl
400 ml Gemüsebrühe
1 Bio-Orange
2 Zweige Rosmarin
2 EL Honig
Salz & Pfeffer

Für die Streusel

20 g Pinienkerne
80 g Pecorino oder Parmesan
100 g Butter
160 g Dinkelmehl Type 630
nach Geschmack: gehackter Rosmarin

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und fein würfeln. Chilischote waschen, halbieren, entkernen und fein würfeln. Rote Bete schälen und in 2 cm große Würfel schneiden. Petersilienwurzel und Topinambur schälen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Chili darin anschwitzen. Rote Bete, Petersilienwurzel und Topinambur zufügen und unter Rühren 2 Minuten kräftig anbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und 5 Minuten mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Orange heiß abwaschen und die Schale fein abreiben, anschließend halbieren und den Saft auspressen. Die Pfanne vom Herd nehmen und den Orangenschalenabrieb und den Saft zugeben. Rosmarin waschen, Nadeln abzupfen, hacken und mit dem Honig zum Wurzelgemüse geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in eine große, flache Auflaufform füllen.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, zur Seite stellen. Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen. Pecorino fein reiben. Butter grob würfeln und in einer Schüssel mit Dinkelmehl, geriebenem Pecorino und einer Prise Salz mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten, bis ein krümeliger Teig entsteht. Pinienkerne untermischen und die Streusel auf dem Gemüse verteilen. Wurzel-Crumble im Ofen 30 Minuten auf mittlerer Schiene goldbraun knusprig backen. Nach Geschmack mit Rosmarin bestreuen und servieren.

Rezept: Maria Rülker, Foto: Hubert Kemper