

Zucchini-Crumble mit Parmesanstreusel

Zutaten für 4 Pers. **Zubereitungszeit** ca. 60 Min.

750 g Zucchini
2 Knoblauchzehen
1 Bund Knoblauch-
Schnittlauch
6 Scheiben roher
Schinken
2–3 Olivenöl

Salz, Pfeffer

120 g Parmesan
80 g Butter
4 EL Mehl

2 EL Semmel-
brösel

Zucchini waschen, putzen und dann in Scheiben schneiden.
Knoblauch schälen und hacken.
Basilikum-Schnittlauch waschen und hacken.

Schinken in Stücke schneiden.

Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Zucchini darin bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten unter Rühren braten. Knoblauch nach ca. 5 Minuten zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vom Herd nehmen und mit Basilikum-Schnittlauch bestreuen.

Parmesan reiben.

Butter in Stückchen schneiden.

Mehl, Parmesan und Butter mit den Fingerspitzen zu Krümeln verarbeiten. Zucchini und Schinken in eine Auflaufform schichten, mit der Streuselmasse bedecken. Semmelbrösel darüberstreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 15 Minuten backen, bis die Streusel golden sind. Heiß servieren.