

## **Crumble aus grünen Tomaten**

### **Für zwei Personen**

2 grüne Tomaten (unreife rote)	100 g Pekannuss, gehackt	100 g gemahlene Mandeln
1 EL Kokosmehl	1 EL Honig	2 EL Kokosöl
1 Prise Salz	1 Prise Zimt	1 Prise gem. Piment

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Tomaten würfeln und in die Pfanne geben. Mit dem Zimt, dem Salz und dem Piment würzen.

Die Pekannüsse, die Mandeln mit dem Honig, das Kokosmehl und dem Kokosöl vermengen und anschließend in Streusel reißen. Die Streusel über die Tomaten geben und den Crumble im Backofen 25 Minuten garen.

Den Crumble auf einem kleinen Teller anrichten und servieren.

Chris McCollough am 16. Juli 2015