

Mango-Crumble mit Granatapfel-Kernen

Für zwei Personen

Für den Crumble:

1 reife Mango	1 reifer Granatapfel	50 g Butter
2 EL gehackte Haselnüsse	60 g Mehl	70 g brauner Zucker
2 EL Haferflocken	1 Prise Salz	Butter

Für Sauce, Garnitur:

125 g Erdbeeren	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	1 Zweig Rosmarin
10 g Zucker		

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

40 Gramm Butter in einem Topf zerlassen. Nüsse, Mehl, 50 Gramm Zucker, Haferflocken und Salz mischen. Lauwarme Butter hinzufügen. Alles zu einer Streuselmasse zusammen kneten.

Mango schälen und in kleine Würfel schneiden. Granatapfel halbieren und die Kerne herauslösen. Förmchen mit Butter einfetten. Mango und Granatapfelkerne in Form geben. Mit restlichem Zucker und den Streuseln bestreuen. Etwa 15 Minuten im Ofen fertig backen.

Für die Sauce Erdbeeren waschen, trocken tupfen und das Grün entfernen. Basilikum abbrausen, trocken wedeln und Blätter abzupfen. Nadeln vom Rosmarin zupfen. Zucker, Rosmarin und Basilikum zusammen mit Erdbeeren in einen Mixer geben und alles pürieren.

Mango-Crumble in kleiner Auflaufform auf Tellern anrichten, mit Sauce garnieren und servieren.

Pia Weber am 10. August 2016