Erdbeer-Rhabarber-Crumble

schnelle, fruchtige Nachspeise

Zutaten für 4 Portionen:
200 g Rhabarber
200 g Erdbeeren
50 g Butter
2 EL Haselnüsse, gehackte
60 g Mehl
70 g Zucker, braun
2 EL Haferflocken
1 Prise(n) Salz
Fett für die Form

Für die Streusel 40 g Butter zerlassen, und mit Nüssen, Mehl, 50 g Zucker, Hafelflocken und Salz zu Streuseln verkrümeln. Den Rhabarber schälen und in 2 cm lange Stücke schneiden, in der restlichen Butter 2 Minuten dünsten. Die Erdbeeren vierteln und mit dem Rhabarber in eine gefettete Auflaufform geben, mit dem restlichen Zucker und den Streuseln bestreuen. Im Ofen bei 180°C etwa 15 Minuten backen und lauwarm servieren.