Nah&Frisch

Kürbis-Bruschetta

Verena Pelikan | Professional

Kürbis-Bruschetta

Griaß di Rezepte | Fingerfood | Gemüse | Herbst | Vegetarisch

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●○○○

Den Backofen auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Kürbis waschen, halbieren und das Kerngehäuse mit einem Löffel entfernen. Den Kürbis in kleine Würfel schneiden. Die Kürbiswürfel in eine Schüssel geben und mit dem Olivenöl, dem Zitronensaft, etwas Salz und Pfeffer und dem Honig verrühren.
Die Zwiebel schälen, fein hacken und mit den anderen Zutaten in der Schüssel verrühren. Anschließend diese auf dem vorbereiteten Backblech verteilen und auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten garen. Anschließend abkühlen lassen.
2/3 der Kürbisstücke in eine Schüssel geben. Den Frischkäse, Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft hinzugeben. Mithilfe eines Pürierstabes die Zutaten pürieren.
Die Birne schälen und in kleine Stücke schneiden. Diese sofort mit etwas Zitronensaft beträufeln. Anschließend die Birnenstücke mit den zur Seite gelegten Kürbisstücken vermengen. Das Baguette in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und im Backofen einige Minuten rösten, bis es knusprig ist. Die Butter in einer Pfanne zergehen lassen. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Den Blattspinat waschen und trocken schleudern. Den Knoblauch und den Blattspinat in die erhitzte Butter geben und so lange dünsten, bis er zusammenfällt. Die Baguettescheiben mit dem Kürbisaufstrich bestreichen. Den gedünsteten Blattspinat auflegen. Danach die Kürbis-Birnen-Stücke darauf verteilen und mit je einem Blatt Blattspinat garnieren. Sofort servieren.

Zutaten

- 500 g Hokkaido-Kürbis (Fruchtfleisch)
- 1 mittelgroße Birne
- 1 kleine Zwiebel
- 45 ml Olivenöl
- 1 TL Honig
- 2 TL Zitronensaft
- 100 g (Ziegen-)Frischkäse
- 1 Baguette
- 50 g Blattspinat & ein paar Blätter zur
- Garnierung
- 2 Knoblauchzehen
- 15 g Butter
- Salz & Pfeffer