Rezept Kürbisbruschetta

Wir zeigen Dir, wie man den italienischen Klassiker zu einem wahren Herbstgedicht machen kann!

Zutaten für 24 Stück

Kürbis | Hokkaido	200 g
Wasser	500 ml
Gemüsebrühe	1/2 TL
Zwiebel	1 Stk.
Knoblauchzehe	1 Stk.
Tomaten	100 g
Kürbiskerne	40 g
Olivenöl	1 El
Kürbiskernöl	1 EL

Salz, Pfeffer nach Geschmack

Menge:	12 Stück
Kochzeit:	Ca. 5-8 Minuten
Backzeit:	Ca. 5 Minuten
Backtemperatur:	190 °C Umluft
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	2 Tage

Zubereitung:

1. Schäle den Kürbis, entkerne ihn und schneide ihn in kleine, feine Würfel. Gib die Gemüsebrühe in das Wasser, koche es auf und gib die Kürbiswürfel hinein. Diese sollten nun ca. 5-8 Minuten köcheln, damit sie durch sind, aber noch einen leichten Biss haben. Sobald sie durch sind, kannst Du sie noch absieben und mit kaltem Wasser abspülen. Jetzt kannst Du sie für ca. 15 Minuten in den Kühlschrank geben, damit sie noch weiter abkühlen können.

2. Schneide in der Zwischenzeit die Zwiebel sowie die Tomaten in ebenfalls kleine, feine Würfel. Die Knoblauchzehe kannst Du entweder pressen oder sehr fein hacken. Sind die Kürbiswürfel nun abgekühlt, kannst Du diese zusammen mit den anderen restlichen Zutaten in eine Schüssel geben und vermengen. Schmecke die Mischung noch mit Salz und Pfeffer ab. Dann gehts an den Zusammenbau.

Zusätzlich benötigt:

Koblauchzehe	1 Stk.
Butter | weich	Ca. 100 g
Brot nach Wahl	1 Stk.
Kräuter nach Belieben	

3. Presse den Knoblauch mithilfe einer Knoblauchpresse oder hacke ihn sehr fein. Wenn Du magst, kannst Du auch noch frischen Schnittlauch oder Petersilie fein hacken. Vermische den Knoblauch mit der weichen Butter. Schneide das Brot in ca. 2 cm dicke Scheiben und bestreiche es mit der Knoblauchbutter.

Gib die Brotscheiben für ca. 5 Min bei 190 °C Grad Umluft in den Backofen. Sobald das Brot schön kross ist, kannst Du es aus dem Ofen nehmen und ca. 1 EL der Bruschettamischung daraufgeben.

Guten Appetit!