



Knoblauch Brot Kürbis-Bruschetta

Zutaten:

1 Packung MEGGLE Knoblauch Brot
200g Kürbisfleisch (Hokkaido)
40 g rote Zwiebel
etwas weißer Balsamico
½ Bund frische Petersilie
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
Olivenöl
Kürbiskernöl



Ungeschälten Kürbis und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden.
Etwas Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und zuerst die Zwiebel kurz anbraten und anschließend den Kürbis dazugeben.
Beides 2-3 Minuten anbraten und mit einem Schuss weißem Balsamico ablöschen.
Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen und so lange dünsten, bis der Kürbis weich ist.
Am Schluss noch gehackte, frische Petersilie untermischen und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Brot-Hälften bei 200°C Ober-/Unterhitze 10 bis 12 Minuten backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt und knusprig ist.

Den abgekühlten Kürbis noch einmal mit Salz, Pfeffer und Balsamico würzig abschmecken und auf den Brot-Hälften verteilen.

Zum Schluss mit ein paar Tropfen Kürbiskernöl beträufeln und mit frischer Petersilie garnieren.

Mehr Rezepte:

www.meggle.de/knoblauchbrot

www.facebook.com/meggle.de