



Bruschetta mit Butternutkürbis & Bacon & Blaubeeren

Der Butternutkürbis gehört zu den Moschuskürbissen und ist birnenähnlich geformt. Das cremige Fruchtfleisch setzt sich in einem etwas dunkleren Ton von der cremefarbenen Schale ab. Der Geschmack ist nussartig und etwas süßlich. Die Konsistenz dieses Kürbisses ist herrlich cremig und weich.

Zubereitung

- 1** Kürbis entkernen, schälen (Wenn man möchte: Die Schale kann auch dran bleiben – das Mousse wird ohne Schale nur feiner!) und in Scheiben schneiden. Zwei Scheiben auf Seite legen und den Rest würfeln und in Salzwasser sehr weich kochen. Die zwei beiseitegelegten Scheiben in sehr feine Würfel schneiden – Den Speck ebenfalls in Würfel schneiden.
- 2** Speckwürfel ohne Öl in einer Pfanne mit den extra Kürbiswürfeln kräftig anbraten.
- 3** Den weichen Kürbis zusammen mit zwei Knoblauchzehen sehr fein mixen und mit Salz & Pfeffer abschmecken.
- 4** Baguette-Scheiben in viel Butter von beiden Seiten anbraten.
- 5** Blaubeeren Waschen.
- 6** Kürbiskerne in einer Pfanne kurz anrösten.
- 7** Kürbispüree auf die Baguette-Scheiben streichen und auf einen Teller legen. Mit dem Bacon-Kürbis-Crunch, den Blaubeeren und den Kürbiskernen bestreuen.

Zutaten

- 1 Baguette
- 1 Butternutkürbis
- 2 Zehen Knoblauch
- 75 g Speck
- 8 EL Kürbiskerne
- 50 g Blaubeeren



FOODSERVICE
QUALITÄT, DIE ANKOMMT.