

# Kürbis-Bruschetta mit Rosmarin

Sonstige Gerichte » Belegte Brote

## Zutaten (4 Personen)

- » 400g Ciabatta
- » 40g Kürbiskerne
- » 1 Knoblauchzehe(n)
- » 9 EL Olivenöl
- » 50g Pancetta
- » 1 Zweig Rosmarin
- » 500g Kürbisfleisch
- » 2 EL Balsamico Essig
- » Salz & Pfeffer
- » 30g Pecorino

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Das geschnittene Brot auf ein Backblech legen. Kürbiskerne grob hacken und mit dem gepellten und durchgepressten Knoblauch und 5EL Olivenöl mischen. Gleichmäßig auf den Brotscheiben verteilen. Pancetta von der Schwarte befreien und fein würfeln. Rosmarinnadeln abzupfen. Kürbis halbieren, entkernen und schälen, in 4-5cm lange Streifen schneiden.

2. Pancetta bei starker Hitze mit dem restlichen Öl kurz anbraten. Kürbisstücke zugeben und 2-3min unter Rühren leicht anbraten. Kurz vor Garzeitende den Rosmarin unter den Kürbis mischen und kurz mitbraten. Mit dem Balsamico ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Brotscheiben unter dem Grill goldbraun rösten, die Kürbisstreifen auf den Broten verteilen und mit gehobelter Pecorino bestreuen.

Tipp: Bei Pancetta handelt es sich um eine italienische Specksorte.

angelegt am: 14.09.2004

Rezept-Nr: 1304

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke