Rezept für süß-nussige Kürbis-Bruschetta mit Kräutermargarine

Brennwerte	2076,4 kJ | 497,7 kcal	Vorbereitung	30 Minuten
Eiweiß	10,4 g	Gesamtzeit	30 Minuten
Kohlenhydrate	46,0 g		
Fett	29,4 g		

FOOD FACTS

Kürbisse kommen heute in rund 850 Sorten vor. Besonders der Hokkaido Kürbis mit seinem süßlich-nussigen Geschmack ist ein vitamin- und mineralstoffreiches heimisches Superfood. Und seine Schale ist essbar! Das Rezept ist vegan und eignet sich also auch für eine pflanzenbasierte

Ernährung.

Was für ein Geschmackserlebnis! Unser Rezept für Kürbis-Bruschetta mit Kräutermargarine wird deinen Gaumen begeistern.

Mit dieser Kürbis-Bruschetta mit cremiger Kräutermargarine hebst du deine Kochkünste auf ein ganz neues Niveau – und das nicht nur im Herbst. Unsere vegane Bruschetta verbindet den süß-nussigen Geschmack von Hokkaido-Kürbis mit der cremigen Würze von Kräutermargarine – eine perfekte Herbst-Kombination!

Rezept für süß-nussige Kürbis-Bruschetta mit Kräutermargarine

4 PORTIONEN simpel

ZUTATEN FÜR SÜSS-NUSSIGE KÜRBIS-BRUSCHETTA MIT KRÄUTERMARGARINE

500 g Hokkaido-Kürbis, entkernt
ca. 50 g 1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
3 Stangen Frühlingslauch
ca. 130 g Deli Reform für meine Familie
120 g Deli Reform Sommerfrische
1 Ciabatta
Saft einer ½ Zitrone
15 g glatte Petersilie
Salz, Pfeffer
optional 50 g Pecorino, geraspelt

1 CIABATTA SCHNEIDEN

Das Ciabatta in Scheiben schneiden und in der Pfanne in etwas Deli Reform für meine Familie von beiden Seiten goldgelb und knusprig backen.

2 KRÄUTERBUTTER ZUBEREITEN

Für die selbst gemachte Kräutermargarine hackst du die Petersilie fein und verrührst sie mit etwas Salz, Pfeffer und der Deli Reform Sommerfrische.

3 KÜRBIS ZUBEREITEN

Für die Kürbis-Bruschetta schneidest du den Hokkaido-Kürbis in feine Würfel. Die rote Zwiebel und die Knoblauchzehe würfelst du ebenfalls fein, den Frühlingslauch schneidest du in feine Ringe. Die Kürbiswürfel bei mittlerer Hitze in der restlichen Deli Reform für meine Familie für etwa 5 Minuten anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen, die Zwiebel und den Knoblauch dazugeben und für weitere 5-10 Minuten bissfest braten.

4 VERFEINERN

Zum Schluss gibst du den Frühlingslauch dazu und verfeinerst alles mit etwas Zitronensaft.

5 SERVIEREN

Zum Servieren die Ciabatta-Scheiben mit der selbst gemachten Kräutermargarine bestreichen, großzügig mit der Kürbis-Bruschetta belegen und nach Belieben mit grob geraspeltem Pecorino bestreuen. E finito – fertig!

6 TIPP

Die Kräutermargarine nach Belieben mit einem Schuss Walnussöl verfeinern. Den Kürbis mit ½ TL Kreuzkümmel und ½ TL Chili würzen, für mehr

Crunch die Kürbis Bruschetta zusätzlich mit gerösteten Kürbiskernen bestreuen.

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
https://www.deli-reform.de/rezepte