

PFIFFERLING-KÜRBIS BRUSCHETTA

Pfifferling-Kürbis Bruschetta

Ist es eigentlich noch Bruschetta wenn keine Tomaten dabei sind? Wer kann das schon so genau sagen... ich nicht, macht aber auch keinen Unterschied. Diese Pfifferling-Kürbis Bruschetta sind ein wunderbares Abendbrot für die Kürbis- und Pilzsaison. Mit einem schönen Krustenbrot und einem Hauch von Knoblauch...



Zutaten für 8 Bruschetta:

1/3 Krustenbrot

200g Pfifferlinge

1/8 Butternut-Kürbis

Pfeffer & Salz

Olivenöl

1 kleine Zwiebel

2-3 Knoblauchzehen

1 kleines Bund Petersilie

1 EL Kürbiskernöl

Zubereitung:

Ich reinige die Pilze und schneide sie in kleine Stücken. Der Kürbis wird ebenfalls klein gewürfelt. Beides brate ich mit etwas Olivenöl rundherum an, dann reduziere ich die Hitze ein wenig (hier Stufe 7 von 9) und lasse das Ganze noch ca. 10 Minuten brutzeln bis der Kürbis und die Pilze gar sind. Mit Pfeffer und Salz würzen.



Knoblauch, Petersilie und Zwiebel fein hacken und in eine kleine Schüssel geben. Den Kürbis-Pfifferlings Mix untermengen und alles mit Kürbiskernöl, Pfeffer und Salz würzen. Einige Minuten ziehen lassen. In dieser Zeit röste ich die Brotscheiben von beiden Seiten in der Pfanne an. Vorsicht, dass nix anbrennt.



Den Pilz-Kürbis Mix auf die Brotscheiben verteilen. Ich mache das mit zwei Löffeln, dabei häuft einer den Mix auf das Brot während der andere verhindert, dass alles auf der anderen Seite wieder runter fällt.



Noch warm servieren und restlos aufessen!

