

# TAPAS – SCHNITTCHEN MIT KÜRBISCREME UND PILZEN

## TAPAS – SCHNITTCHEN MIT KÜRBISCREME UND PILZEN

Für meine „Schöfferhofer Night in Orange“ habe ich euch ja gestern schon an dieser Stelle meine Zusammenfassung gezeigt. Es gab zur Begrüßung leckere Tapas, da waren einmal die Schnittchen mit Kürbiscreme und Pilzen und die Kürbisspalten im Speckband die ja schon vor geraumer Zeit ihren Weg auf den Blog gefunden haben. Dazu gab es das erste Schöfferhofer Hefeweizen, für uns Mädels mit einem kleinen Schuss Orangensirup – das ist wirklich lecker, versprochen! Da das Ganze unter der Woche stattgefunden hat brauchte ich natürlich Rezepte die sich gut vorbereiten lassen und da kamen mir diese Schnittchen mit Kürbiscreme und Pilzen ganz recht. Die Kürbiscreme konnte ich nämlich schon am Vortag zubereiten und hatte sie dann Abends direkt zur Hand!



### Zutaten für 10 Schnittchen:

1/3 Hokkaido Kürbis (ca. 250g roh)

150g Frischkäse

Pfeffer & Salz

1 gute Prise Piment d'espelette

10 Scheibchen Baguette

5 braune Champignons

10 kleine Kirschtomaten

etwas Olivenöl

3 EL Kürbiskerne

#### Zubereitung:

Den Kürbis aufschneiden und entkernen. Mit der Schnittfläche nach unten auf ein Backblech legen und bei 150°C ungefähr 35 Minuten backen bis er sehr weich ist und sich ohne Widerstand mit der Gabel einstechen lässt.

Den fertig gebackenen Kürbis aus dem Ofen holen und vollständig abkühlen lassen. Dann die Schale ablösen und den Kürbis mit dem Frischkäse auf einem tiefen Teller zerdrücken und verrühren bis ihr eine gleichmäßige, orange Kürbiscreme habt. Mit Pfeffer, Salz und Piment d'Espelette würzen und abschmecken. Die Creme ist im Kühlschrank ohne Probleme 5-6 Tage haltbar. Vielleicht auch länger, da war sie bei mir aber schon aufgeessen!



Das Brot in Scheiben schneiden und aufbacken, anrösten oder toasten – je nach dem was gerade passt. Bei mir läuft der Backofen, also lege ich die Scheibchen kurz mit hinein.



Die Pilze halbieren und mit Olivenöl einreiben. In einer kleinen Pfanne rundherum anbraten und mit Pfeffer und Salz würzen.

Die Pfanne mit etwas Haushaltspapier auswischen und die Kürbiskerne ohne zusätzliches Öl kurz darin anrösten.



Die Kürbiscreme auf die Baguettescheiben streichen und je einen halben Pilz und eine Kirschtomate darauf setzen. Ich fixiere die Pilze und die Tomaten gerne mit einem Holzzahnstocher, muss man aber nicht.



Die gerösteten Kürbiskernen über die Tapas Schnittchen geben.

Greift zu!

