

Rezept

Crostini mit Kürbis-Chutney

Ein Rezept von Crostini mit Kürbis-Chutney, am 29.03.2023

Zutaten

400 g Kürbis, z. B. Muskatkürbis	1 kleine Zwiebel
1/2-1 frische, rote Chilischote	2 EL Olivenöl + Öl zum Beträufeln
2 EL brauner Zucker	1 kleine Dose stückige Tomaten (ca. 210 g)
6 EL Weißweinessig	Salz
Pfeffer	1/2 Baguette
4 Tomaten	100 g Parmesan oder Grano padano

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN 45 MIN. | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Den Kürbis schälen, entkernen und klein würfeln. Zwiebel schälen und fein hacken. Chili putzen, längs halbieren, entkernen und winzig klein würfeln.
2. Zwiebel und Chili im Öl 2-3 Min. dünsten. Zucker dazugeben und leicht karamelisieren lassen. Kürbis, stückige Tomaten, Essig und 6 EL Wasser zufügen und 25-30 Min. offen einkochen lassen, dabei mehrmals umrühren. Kürbis-Chutney mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen.
3. Baguette schräg in Scheiben schneiden und mit Olivenöl beträufeln. Auf den Rost legen und unter dem heißen Backofengrill (2. Schiene von oben) oder im vorgeheizten Backofen bei 250° (Umluft 230°) in 4-5 Min. knusprig rösten.
4. Die Tomaten waschen, vom Stielansatz befreien und in Scheiben schneiden. Käse in feine Späne hobeln. Crostini mit den Tomatenscheiben belegen, Chutney darauf verteilen und mit Käsespänen belegt servieren.