

Rezept

Spaghettikürbis-Bruschetta

Ein Rezept von Spaghettikürbis-Bruschetta, am 27.04.2024

Zutaten

½ Spaghettikürbis (ca. 700 g)	5 EL Olivenöl
8 Scheiben Ciabatta	2 Zehen Knoblauch
50 g Bacon	2 TL frisch gehackter Thymian
2 EL Aceto balsamico bianco	Salz
Pfeffer	30 g Parmesan in Spänen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 190° vorheizen. Vom Kürbis die Kerne entfernen, mit der Schnittfläche nach oben auf ein Blech legen und mit 2 EL Olivenöl bestreichen. Im Ofen (Mitte) 40 – 45 Min. backen.
2. Den Kürbis aus dem Ofen nehmen, mit einer Gabel durch das Kürbisfleisch fahren, sodass spaghettiähnliche Streifen entstehen.
3. Das Weißbrot auf ein Backblech legen. Die Knoblauchzehen schälen, fein hacken, mit 2 EL Olivenöl mischen und auf den Brotscheiben verteilen. Unter dem Grill (oben) 5 Min. rösten.
4. Den Bacon fein würfeln, im übrigen Öl 1 – 2 Min. anbraten. Kürbistreifen dazugeben, 2 – 3 Min. rührbraten. Mit Thymian, Balsamico, Salz und Pfeffer würzen. Die Kürbismasse auf den gerösteten Broten verteilen und zum Servieren mit dem Parmesan bestreuen.