


<b>KrG</b>	<b>Ernährung und Versorgung</b>	<b>POA_Projektorientiertes Arbeiten</b>		 Staatliches Berufliches <b>SCHULZENTRUM</b> Vilshofen an der Donau
Name:		Klasse:	Datum:	

## Kürbis Bruschetta - Vorspeise

Menge	Zutaten	Zubereitung
1	Baguette	schräg, in 2cm dicke Scheiben schneiden.
2	Knoblauchzehen	schälen, halbieren.
300 g	Hokkaido Kürbis	in kleine Würfel, ca. 0,5 x 0,5 cm, schneiden.
2 EL	Kürbiskerne	In einer Pfanne trocken rösten, in eine Tasse geben, abkühlen lassen.
2 EL	Olivenöl	in einer Pfanne erhitzen, Kürbis für ca. 5 Minuten anbraten.
1 EL	Thymian	zugeben,
2 EL	Balsamico	zugeben. Herdplatte ausschalten geben, Masse mit
etwas	Salz	und
	Pfeffer	abschmecken.
		Backblech mit Backpapier vorbereiten. Ofen vorheizen: Ober- Unterhitze, 180°C
		Baguettescheiben mit den Knoblauchhälften einreiben.
		Baguettescheiben ca. 5 – 8 Min. backen.
		Kürbismasse auf den warmen Baguettescheiben verteilen, mit gerösteten Kürbiskernen betreuen.