



## **Rezept für Hokkaido-Bruschetta**

- |                       |   |
|-----------------------|---|
| 200g Hokkaido         | waschen und das weiche Innere entfernen. Den Kürbis dann in 1cm große Würfel schneiden.   |
| 1 Birne               | waschen, vierteln und entkernen. Dann ebenfalls in 1cm große Würfel schneiden.  |
| 30 g Rucola           | waschen, verlesen und trocken schleudern.   |
| 3 EL Olivenöl         | in einer beschichteten Pfanne erhitzen.   |
| 4 Scheiben Bauernbrot | halbieren und in dem heißen Öl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun rösten. Brote auf einem Gitter abkühlen lassen.                                  |
| 2 EL Olivenöl         | in einer Pfanne erhitzen und die Kürbiswürfel darin unter Wenden für etwa 5 Min. braten. Birnenwürfel hinzufügen und alles für weitere 3 Min. braten. M würzen. |
| Salz, Pfeffer         |   |
| 60 g Gorgonzola       | klein würfeln und unterheben. Die Kürbismischung mit dem Rucola auf den Brotscheiben anrichten und nach Geschmack noch mit beträufeln.                          |
| Etwas Olivenöl        |   |