

Kürbis-Bruschetta mit Thymian

Zutaten für 4 Personen:

1 kleiner Spaghetti-Kürbis (ca. 800 g)
3 Zwiebeln
1 Baguette
125 g Speckwürfel
100 ml trockener Weißwein
Pfeffer
Zucker
200 g Creme fraiche
Thymian
4 EL Olivenöl

Zubereitung:

Kürbis mit einer Gabel bzw. einem Messer mehrmals einstechen und in reichlich kochendem Salzwasser ca. 30 Minuten garen. Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Brot in Scheiben schneiden und in einer Pfanne fettfrei goldbraun rösten.

Speck anbraten und die Zwiebeln kurz mitbraten, mit Wein ablöschen und 5-10 Minuten einköcheln lassen. Mit Creme fraiche, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.

Kürbis aus dem Wasser nehmen und halbieren. Kerne mit einem Löffel auskratzen und mit einer Gabel das Spaghetti-Fleisch herauslösen. Thymian abzupfen. Kürbis Spaghetti mit Öl und Thymian vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Baguettescheiben mit der Creme fraiche-Zwiebel-Speck-Masse bestreichen, Kürbis-Spaghetti darauf verteilen und mit Thymian bestreut servieren.

Wir wünschen „Guten Appetit“

