

Kürbiscreme auf Bauernbrot

Zutaten (für 10-12 Brotscheiben):

- 1 kg Hokkaido-Kürbis
- 1 Stück Ingwer
- 1 kleine Chilischote
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 EL Olivenöl
- etwas Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer
- 1 Stück Parmesan
- Bauernbrot

Kürbis säubern, entkernen und mit der Schale in kleine Stücke schneiden. In Salzwasser weich kochen, abtropfen lassen und etwas Sud beiseitestellen. Mit einer Gabel oder einem Kartoffelstampfer zerdrücken.

Rosmarinnadeln, Ingwer und Chilischote sehr fein hacken und zum Püree geben. Olivenöl hinzufügen und die Kürbiscreme mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Nach Geschmack kann man die Konsistenz mit etwas Kürbiskochwasser verändern.

Das Brot in Scheiben schneiden und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die Creme auf die Brote streichen und mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen. Die Brote auf ein Holzbrett legen und als Vorspeise servieren.

Sendung/Quelle: Sass: So isst der Norden

Sendetermin: 04.11.2023

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen