



# Rezepte

#42



DONATI VINI



# ZUTATEN



1 . 5   K G   B U T T E R N U T - K Ü R B I S

2   E L   O L I V E N Ö L

4 0 G   S A L B E I B L Ä T T E R

4   G R O S S E / 8   K L E I N E   S C H E I B E N   B R O T

O L I V E N Ö L   Z U M   B E S T R E I C H E N

2 0 0 G   G E K A U F T E S   Z W I E B E L - R E L I S H

1 5 0 G   B L A U S C H I M M E L K Ä S E

6 0 G   R U C O L A

1   F E S T E   B I R N E

3 5 G   W A L N U S S K E R N E



# Zubereitung

#BRUSCHETTA



DEN OFEN AUF 200 GRAD  
VORHEIZEN. KÜRBIS,  
OLIVENÖL UND SALBEIBLÄTTER  
VERMISCHEN, AUF EINEM  
BACKBLECH IM OFEN  
30 MINUTEN GOLDBRAUN  
SCHMOREN. DAS BROT MIT  
ETWAS ÖL BESTREICHEN,  
UNTER DEM BACKOFENGRILL  
KNUSPRIG RÖSTEN.

SCHRITT 2 VON 4

# Zubereitung

#BRUSCHETTA



DANN DIE BROTSCHNITZEN AUF  
EIN MIT BACKPAPIER  
BELEGTES BLECH SETZEN, MIT  
DEM ZWIEBEL-RELISH  
BESTREICHEN, DEN  
GESCHMORTEN KÜRBIS SOWIE  
DEN BLAUSCHIMMELKÄSE  
DARAUFGEBEN UND UNTER DEM  
VORGEHEIZTEN BACKOFENGRILL  
UNGEFÄHR 2 MINUTEN  
ÜBERBACKEN, BIS DER KÄSE  
GESCHMOLZEN IST.

SCHRITT 3 VON 4

# Zubereitung

#BRUSCHETTA



MIT RUCOLA,  
BIRNE UND WALNÜSSE  
GARNIERT SERVIEREN.

SCHRITT 4 VON 4



DONATI VINI



Buon appetito



DONATI VINI