



## Kürbis Bruschetta mit Trüffelkäse



### *Zutaten*

1 weißes Baguette  
½ Hokkaido Kürbis  
1 Birne  
120g [Waldviertler Trüffelkäse](#)  
1 [Schafsgupferl](#)  
Salz und Pfeffer  
etwas Olivenöl  
frische Kräuter zB. Thymian und Rosmarin

### *Zubereitung*

Den Kürbis würfeln und diesen in etwas Olivenöl dünsten. Anschließend vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die Birne ebenfalls würfelig schneiden und mit dem gedünsteten Kürbis zusammen in eine Schüssel geben. Den Trüffelkäse mit Hilfe einer Reibe fein reiben und gemeinsam mit den Kräutern und dem Schafsgupferl ebenfalls in die Schüssel geben, die Masse gut miteinander vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das aufgeschnittene Baguette mit dem Bruschetta bestreichen und ca. 15 Minuten bei 200° C Heißluft im Backofen überbacken.

**Zubereitung:** ca. 30 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

*Guten Appetit* 😊