Focaccia mit Ricotta und Kürbiscreme

Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Gegrilltes Paprikapüree 450g

Bresc Grüne und rote Pfefferschote WOK 450g

Bresc Marinierte Pfefferschoten 1000g

Bresc Tikka Masala 450g

Zutaten

10

- 10 Focaccia-Brötchen
- 375 g Ricotta
- 250 g Bresc Pepperoncini marinati (Marinierte Pfefferschoten)
- 125 g Gegrilde paprikapuree (gegrilltes Paprikapüree)
- 250 g Baby-Spinat
- 500 g Kürbiscreme (siehe Rezept)
- 125 g Mandelsplitter
- Olivenöl
- Balsamico
- 20 Scheiben harter Ziegenkäse
- Für die Kürbiscreme:
- 3 Flaschenkürbis (Butternut)
- 100 g gehackte Schalotte
- 1,25 l Gemüsebrühe
- Pfeffer und Salz
- 50 g Bresc Tikka masala
- 50 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
- 125 g Olivenöl
- Öl zum Braten

Zubereitung

Für die Creme den Kürbis schälen und in gleiche Stücke schneiden. Den Kürbis in etwas Öl anbraten und die Schalotte hinzufügen, bis er schön braun und weich wird. Ingwer, Pfeffer und Tikka masala dazugeben und mitdünsten. Kurz mit schmoren.
Mit der Brühe ablöschen und gar kochen. Den Kürbis herauslöffeln und im Mixer sehr fein pürieren. Die Feuchtigkeit aufbewahren. Öl hinzugeben. Bei Bedarf etwas von der Kochflüssigkeit zugeben. Eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken und durch ein Sieb reiben.
Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Kürbiscreme durch die Ricotta mischen. Die Brötchen in 8 Minuten aufbacken. Die Mandelsplitter rösten und etwas salzen. Die Brötchen aufschneiden und mit Paprikapüree bestreichen. Mit dem Käse und mit der Kürbiscreme belegen. Den Spinat mit etwas Olivenöl und Balsamico-Essig zubereiten und das Brötchen damit belegen. Mit den Pepperoncini und den Mandelsplittern garnieren.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000