

Álvaro Paredes empfiehlt:

### Chilenische Bruschetta

& Rosé Torreon

#### Zutaten für 16 Stück

- 300 g Mehl
- 250 g Kürbisfleisch
- 5 g frische Hefe
- ½ TL Salz
- 15 ml lauwarmes Wasser
- 1 Prise Zucker
- 2 EL Sonnenblumenöl

#### Zutaten für das Topping

- 1 Zwiebel
- 2 Tomaten
- 1 Bund frischer Koriander
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Chilischote
- 1 EL Limette
- 1 EL Rotweinessig
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung Für das Topping die Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Chilischote in möglichst kleine Stücke schneiden. Korianderblätter fein hacken. Alles in eine Schüssel geben und mit Limettensaft, Rotweinessig und Olivenöl gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, zur Seite stellen und ziehen lassen. Kürbisfleisch in Stücke schneiden und in Salzwasser 20 Minuten garkochen. Wasser abgießen, Kürbis gründlich zerstampfen und abkühlen lassen. Hefe mit 1 Prise Zucker in lauwarmem Wasser auflösen. Mehl in eine Schüssel sieben, mit der Hefelösung, 2 EL Öl und Kürbispüree zu einem geschmeidigen Teig kneten. Klebt er zu stark, mit Mehl ergänzen. Teig auf einer bemehlten Fläche 1 cm dick ausrollen und runde Formen ausstechen. Öl in einem Topf oder Wok erhitzen, Teiglinge darin goldgelb frittieren und auf einem Rost oder Küchenpapier abtropfen lassen. Warm mit dem Topping servieren.

Zu diesem Appetizer passt sehr gut ein frischer, fruchtiger Wein wie der Rosé Torreon.

**Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf [www.vinovossum.de](http://www.vinovossum.de)**