



Kürbisaufstrich mit Frischkäse

400 g Kürbis
300 ml klarer Apfelsaft (ungesüßt)
70 ml Apfelessig
30 g Zucker
1 Kapsel Safran (0,1 g)
1 Sternanis
1 rote Pfefferschote
Salz
Cayennepfeffer
4 schlanke Frühlingszwiebeln
8 Scheiben Bauernbrot
300 g Ziegenfrischkäse
wenig Kresse

1. Kürbis schälen, wenn nötig Kerne entfernen. Kürbisfleisch erst in ½ cm breite Scheiben, dann in 1/2 cm große Würfel schneiden.
2. Apfelsaft, Essig, Zucker und Safran aufkochen.
3. 100 g Kürbiswürfel 4 Minuten im kochenden Sud garen, mit der Schaumkelle herausnehmen und beiseite stellen.
4. Restliche Kürbiswürfel und Sternanis in den Sud geben, aufkochen und bei mittlerer Hitze 15 Minuten kochen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist.
5. Sternanis entfernen, Kürbis pürieren. Pfefferschote längs halbieren, entkernen, sehr fein würfeln und zusammen mit den restlichen Kürbiswürfeln unter das Püree heben.
6. Herzhaft mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Abkühlen lassen
7. Brotscheiben großzügig mit Frischkäse bestreichen. Dann den Kürbisaufstrich darauf verteilen, mit Kresse bestreut servieren.