

## Zutaten

- 50 g Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 450 g Hokkaido-Kürbis
- 150 g rote Paprikaschoten
- 115 g Ananas
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Tomatenmark
- 175 ml Rotwein
- 200 ml Wasser
- 2 TL Maggi Klare Brühe, Glas
- 60 g Pinienkerne

## Zubereitung

- Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden.
   Knoblauchzehe schälen und in kleine Würfel schneiden. Hokkaido-Kürbis waschen, entkernen,
   Stielansatz abschneiden und das Fruchtfleisch klein würfeln.
- Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Würfel schneiden.
   Ananas schälen und in Würfel schneiden.
- 3. In einem Topf Olivenöl heiß werden lassen. Zwiebeln, Knoblauch, Kürbis und Paprika zugeben und kurz anrösten. Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten. Ananas zugeben.
- 4. Rotwein und Wasser zugießen. MAGGI Klare Brühe darin auflösen. Alles ca. 20 Min. zugedeckt köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Der Aufstrich sollte die Konsistenz von lockerem, leicht vom Löffel fallendem Kartoffelpüree haben. Andernfalls auf dem Herd unter ständigem Rühren noch etwas einkochen lassen. Dann die Masse mit dem Stabmixer pürieren. Pinienkerne unterrühren.
- 5. Die Masse in sterilisierte Schraubgläser oder Gläser mit Drahtbügel füllen. Sofort verschließen, auf den Deckel stellen und auskühlen lassen. Der Aufstrich kann im Kühlschrank ca. 14 Tage gelagert werden. Der Kürbis-Brotaufstrich schmeckt auf Ciabatta, toskanischem Landbrot oder Olivenbaguette.

## Nährwert-Anzeige

50 Minuten

16 Portionen

Kohlenhydrate 4 g
Energie 58 kcal

Fett 3 g