Ölz Farmer Soft Sandwich mit Kürbisaufstrich, knusprigem Speck und Feigen

Das perfekte Trio für ein herbstliches Geschmackserlebnis

Zutaten
2 Scheiben Ölz Farmer Soft Sandwich
1 kleiner Speisekürbis ca. 350g (zB. Hokkaido)
1 TL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
Saft einer halben Zitrone
Salz & Pfeffer
4-6 Scheiben Speck
2 Feigen

Für 2 Portionen

Zubereitungszeit
40 min

1. Kürbis rösten:
Backofen auf 180°C vorheizen. Falls nötig, Kürbis schälen und in grobe Stücke schneiden. Mit Olivenöl beträufeln & großzügig salzen. Im Ofen für 20-25 Minuten garen, bis der Kürbis weich ist.

2. Kürbisaufstrich zubereiten:
Den gerösteten Kürbis mit Knoblauch, Zitronensaft & Gewürzen in einem Mixer pürieren. Abschmecken und auskühlen lassen.

3. Speck & Feigen vorbereiten:
Speck in einer Pfanne knusprig braten. Feigen in dünne Scheiben schneiden.

4. Sandwich zusammenstellen:
Eine Ölz Farmer Soft Sandwich Scheibe großzügig mit Kürbisaufstrich bestreichen. Mit knusprigem Speck & frischen Feigen belegen.

5. Servieren & Genießen:
Ein herbstlich-herzhaftes Sandwich mit cremigem Kürbisaufstrich & süß-salzigen Aromen!