

# Ölz Landbrot Weizenmisch mit Kürbisaufstrich, roten Zwiebeln & knusprigem Speck

Ideal für gemütliche Abende – herzhaft, knusprig & voll im Geschmack!



#### Zutaten

2 Scheiben Ölz Landbrot Weizenmisch 200 g Hokkaido-Kürbis

1 EL Olivenöl

1 TL Honig

Salz, Pfeffer, Muskat

2 EL Frischkäse

1 Rote Zwiebel

1 EL Zucker

Scheiben 4 Speck

Frische Kräuter

Grobes Meersalz zum Bestreuen

# Zubereitungszeit 25 min

#### 1. Kürbisaufstrich:

Den Kürbis in kleine Stücke schneiden, mit Olivenöl, Salz und Pfeffer im Ofen bei 200 °C ca. 20 Minuten weich rösten. Mit Frischkäse, Honig und einer Prise Muskat cremig pürieren.

## 2. Zwiebeln vorbereiten:

Für karamellisierte Zwiebeln: Rote Zwiebel in Ringe schneiden, mit etwas Zucker in der Pfanne goldbraun karamellisieren.

**Für quick pickled Zwiebeln:** Zwiebelringe kurz in Apfelessig mit einer Prise Salz marinieren – das sorgt für eine frische, säuerliche Note.

## 3. Speck braten:

Speckscheiben in einer Pfanne knusprig auslassen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

### 4. Anrichten:

Das Ölz Landbrot Weizenmisch leicht toasten, mit Kürbisaufstrich bestreichen und mit Zwiebeln und Speck belegen.

### 5. Verfeinern:

Mit frischen Kräutern und grobem Meersalz toppen – fertig ist der herzhafte Herbstgenuss!