



# 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 karamellierte 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 herzhafteste Herbstgenuss!