



Ölz Eiweißbrot mit Hokkaido Kürbis

Bewusstes Jausenrezept für 5 Portionen



Zutaten

5 Scheiben Ölz Eiweißbrot
300 g Hokkaido Kürbis
200 g Frischkäse
Salbeiblätter
Granatapfelkerne
1 EL Olivenöl
Salz & Pfeffer

Zubereitungszeit

20 min

1. Kürbis in dünne Scheiben schneiden und so beidseitig aufeinander arrangieren, dass eine kleine Kürbis-Form entsteht.
2. Kürbis nun so auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit etwas Olivenöl beträufeln und bei 180 Grad circa 10-15 Minuten backen.
3. Das Ölz Eiweißbrot mit Frischkäse bestreichen und den etwas abgekühlten Kürbis darauf platzieren.
4. Mit Salbeiblättern und Granatapfelkernen dekorieren und etwas salzen und pfeffern.
5. Fertig ist das gesunde Herbstbrot.