



# 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.