



Kürbisaufstrich



Zutaten

- › 260 g Hokkaido-Kürbis
- › 1 Zwiebel
- › 1 Knoblauchzehe
- › 2 EL Olivenöl
- › 200 g Doppelrahm-Frischkäse
- › 1 EL Zitronensaft
- › 3 Eier
- › 1 Tomate
- › 2-3 Blätter vom Kopfsalat
- › 7 Scheiben von einer Salatgurke
- › 1/2 Ciabatta
- › 2-3 Stängel Petersilie
- › 10 Stängel Schnittlauch
- › Salz und Pfeffer

Den Kürbis putzen, die Schale entfernen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Den Knoblauch durch eine Knoblauchpresse geben.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das eben geschnittene darin anbraten und dünsten bis alles weich ist. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Den Mix mit einer Gabel zerdrücken gut abkühlen lassen. Die Kräuter fein schneiden und dann unter die Kürbismasse mit dem Frischkäse mischen und mit Zitronensaft abschmecken.

Die Eier in kochendem Wasser 6-10 Minuten kochen, pellen und in Scheiben schneiden.

Den Salat waschen und trocknen. Die Tomate und die Gurke in Scheiben schneiden.

Das Ciabatta (Nach Packungsangabe im Ofen aufbacken) und halbieren. Die Hälften jeweils mit dem Kürbisaufstrich bestreichen und nach belieben mit Eiern, Gurke, Tomate und Salat belegen.

