



Vegetarisch

## ZUBEREITUNG

### Zutaten Kürbisbrot

360 g Weismehl  
140 g Urdinkelmehl  
250 ml Milch  
13 g Hefe  
100 g Butternuss-Kürbis,  
geraffelt  
40 g Butter, weich  
1 EL Salz  
40 g geröstete Kürbiskerne  
10 g gerösteter Sesam  
Rosmarin  
Grobes Meersalz

### Zutaten Kürbis-Quark-Dip

150 g Magerquark  
2 Zweige Thymian  
50 g Butternuss-Kürbis, geschält  
1 TL Honig  
Zitronensaft, Salz, Pfeffer

### Zubereitung Kürbisbrot

Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. Die beiden Mehlsorten mischen und mit dem geraffelten Kürbis und der Hefe--Milch-Mischung zu einem Teig verarbeiten. Butter begeben und vermengen, danach Salz begeben und ca. 10 Min. gut durchkneten. Die gerösteten Kürbis- und Sesamsamen vorsichtig unter den Teig mischen. In eine Schüssel geben, mit einem feuchten Tuch abdecken und auf das Doppelte aufgehen lassen. Teig mit grobem Meersalz und Rosmarin bestreuen und im auf 200°C vorgewärmten Backofen ca. 45 Minuten knusprig backen.

### Zubereitung Kürbis-Quark-Dip

Die Hälfte des Kürbis im Ofen bei 200°C rösten, bis der Kürbis weich ist. Kurz-abkühlen lassen und pürieren. Die andere Hälfte fein raffeln und salzen, danach gut ausdrücken. Den Quark mit dem Kürbispüree, dem geraffelten Kürbis, den fein gehackten Thymianblättchen und Honig mischen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und zum Kürbisbrot servieren.