

Kürbisbrot mit Quark-Dip



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.