



## KÜRBIS-BROT MIT CHILI UND PAPRIKA-DIP



Für 4 Personen

### ZUTATEN

#### für das Brot:

600 g Hokkaido-Kürbis  
2 EL Olivenöl  
2 TL Meersalz  
1 Messerspitze  
getrockneter Chili  
400 g Weizenmehl  
1 EL Zucker  
1 Pkg. Hefe

#### für den Dip:

2 rote Paprika  
1–2 Knoblauchzehen  
Meersalz  
Chilipulver  
etwas gehackter Thymian und  
Rosmarin  
1 EL Olivenöl  
100 g geschälte Mandeln  
3 getrocknete Tomaten  
1 EL Mandel-, Cashew- oder  
Erdnussmus  
Limettensaft

### ZUBEREITUNG

Kürbis halbieren, Kerne mit einem Esslöffel auskratzen, in einem Sieb spülen und die Kerne reinigen, beiseite stellen. Kürbisfleisch in Würfel schneiden.

Einen Esslöffel Öl in eine Auflaufform geben. Kürbis darin verteilen und mit Chili und Meersalz würzen. Bei 180 °C CircoTherm® Heißluft 30 Minuten im Backofen garen. Kürbiskerne mit restlichem Öl und etwas Meersalz vermengen, auf einem Backblech verteilen. Für circa 6 Minuten zum Kürbis in den Ofen schieben und rösten. Beides aus dem Ofen nehmen, leicht auskühlen lassen. Kürbisfleisch pürieren.

Wassertank mit kaltem Wasser füllen. Kürbis-Mus mit den restlichen Zutaten zu einem elastischen Teig verkneten.

Teig im Ofen auf Gärstufe 1 für 30 Minuten gehen lassen.

Teig zu einem Laib formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Den weichen Laib mit Küchengarn so einwickeln, dass mittig auf der Oberseite ein Stern entsteht. Mit einem Küchentuch abgedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen, denn durch die Abschnürungen entsteht eine Art Kürbisoptik.



## KÜRBIS-BROT MIT CHILI UND PAPRIKA-DIP

### ZUBEREITUNG

Brot mit Wasser bestreichen, die gerösteten Kürbiskerne darauf verteilen und auf Brotbackstufe bei 220 °C circa 35 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Paprika und Knoblauch putzen, würfeln und in einer Auflaufform mit Öl, Meersalz, Chili, gehackten Kräutern und Mandeln vermengen. Alles im Ofen bei 180 °C CircoTherm® Heißluft circa 15 Minuten rösten. Herausnehmen und mit den restlichen Zutaten im Mixer pürieren, nochmals abschmecken. Paprikacreme auskühlen lassen und zum Kürbisbrot servieren.