



Power-Stulle

mit mit Rotkohl und Kürbis-Aufstrich



Zutaten für 2 Personen:

Power-Stulle	Den Kürbis waschen, entkernen und in kochendem Wasser oder im Dampfgarer garen.
8 Scheiben Bauernbrot	
1 kleiner Rotkohl	
1 Orange	Den Kürbis anschließend mit den Kichererbsen, etwas geriebener Kurkumawurzel, Salz und einem EL Olivenöl zu einer feinen Mus pürieren.
etwas Zartbitterschokolade	
etwas Olivenöl	
Salz	
Pfeffer	Den Rotkohl raspeln und mit Olivenöl, etwas Orangensaft, Pfeffer und Salz verkneten. Den Kohl anschließend etwas durchziehen lassen. Noch besser schmeckt er, wenn er über Nacht ziehen durfte.
Aufstrich	
500 g Hokkaido-Kürbis	Das Brot nach Belieben etwas rösten. Dann mit dem Kürbis-Aufstrich bestreichen, mit marinierten Rotkohl belegen, etwas dunkle Schokolade darüber raspeln und mit der zweiten Brothälfte bedecken. Fertig ist die Power-Stulle
100 g Kichererbsen	
frischer Kurkuma	
Salz	
1 EL Olivenöl	