



Power-Stulle

mit Rotkohl und Kürbis-Aufstrich



Zutaten für 2 Personen:

Power-Stulle

8 Scheiben Bauernbrot

1 kleiner Rotkohl

1 Orange

etwas Zartbitterschokolade

etwas Olivenöl

Salz

Pfeffer

Aufstrich

500 g Hokkaido-Kürbis

100 g Kichererbsen

frischer Kurkuma

Salz

1 EL Olivenöl

Den Kürbis waschen, entkernen und in kochendem Wasser oder im Dampfgarer garen.

Den Kürbis anschließend mit den Kichererbsen, etwas geriebener Kurkumawurzel, Salz und einem EL Olivenöl zu einer feinen Mus pürieren.

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.

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