



# Kürbis-Apérotoast

## Zutaten:

300 g Kürbisfleisch

3 - 4 Knoblauchzehen

6 EL Olivenöl

3 EL Rahm

200 g Feta

100 g getrocknete (nicht in Öl eingelegte) Tomaten

100 g Schwarze Oliven (entsteinte)

4 EL fein gehackte Kräuter und Pfeffer aus der Mühle

2 Baguette (Ur Dinkel) oder Toastbrot

**Sortenempfehlung:** Bon Bon, Kaori Kuri



Kürbiswürfel in wenig Wasser dämpfen bis er ganz weich ist. Restwasser abgiessen und dann den Kürbis mit der Gabel zu einem Püree vermengen. Püree etwas erkalten lassen.

Die Knoblauchzehen schälen und dazu pressen. Olivenöl und Rahm begeben.

Den Feta mit einer Gabel fein zerdrücken. Die getrockneten Tomaten grob hacken und die Oliven in Ringe schneiden.

Feta, Tomaten, Oliven und Kräuter unter die Kürbismasse rühren. Mit Pfeffer abschmecken.

Auf getoastetem Brot servieren.

**Tipp:** Kann auch zu Gemüserohkost oder Geschwälti serviert werden.