

# Kürbiskern Brotaufstrich

*Für 4 Personen*

## Zutaten:

100 g	Butter	2 EL	Kürbiskernöl
100 g	Frischkäse		Kalahari Salz
1 Prise	Salz		weißer Pfeffer a.d. Mühle
80 g	Kürbiskerne	1 EL	weißer Balsamico
	Salz	2 EL	Schnittlauchröllchen
1	Schalotte	4 Scheiben	frisches Vollkornbrot
1	Knoblauchzehe		

*Vorbereitung ca. 10 Minuten, plus 5 Tage Zeit zum Durchziehen*

1. Die Butter, den Frischkäse und eine Prise Salz schaumig rühren. Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, salzen und dann in der Mühle des Pürierstabs fein mahlen.
2. Die Schalotte und den Knoblauch schälen, die Schalotte fein würfeln, den Knoblauch hacken. Die gemahlene Kürbiskerne, die Schalottenwürfel, den gehackten Knoblauch sowie das Kürbiskernöl zu der Butter-Frischkäse-Mischung geben und gut vermengen.
3. Alles mit Salz, Pfeffer und Balsamessig abschmecken und zum Schluss die Schnittlauchröllchen untermischen. Den Kürbiskern-Brottaufstrich zu dem Vollkornbrot servieren.