# Kürbisbrot mit Speck und Ziegenkäse

**Gebäck » Brot&Brötchen**

## Zutaten (6 Personen)

» 500g Mehl
» 1 TL Salz
» 1 Würfel Hefe
» 4 EL Olivenöl
» 400g Kürbisfleisch
» 2 Knoblauchzehe(n)
» 1/2 Bd. Thymian
» 80g Frühstücksspeck
» 250g Ziegenkäse
» 1 Eiweiß

## Bewertung

**Beschaffung**
guten Supermarkt

**Kosten**
11-15€

**Zubereitungszeit**
über 120min

## Zubereitung

1. Mehl und Salz mischen. Die Hefe in 325ml lauwarmem Wasser auflösen. Mit 2EL Olivenöl zum Mehl geben und so lange verkneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30min gehen lassen.

2. Den Kürbis würfeln. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Thymian abbrausen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen. 2EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Kürbis und Knoblauch darin ca. 8min braten. Thymian und Speck hinzufügen, kurz mitbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen. Käse in Scheiben teilen.

3. Hefeteig zum Viereck (35x35cm) ausrollen. Kürbismischung sowie Käse darauf verteilen und die Ränder mit Eiweiß bepinseln. Aufrollen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und nochmals ca. 20min gehen lassen. Ofen auf 180°C vorheizen. Das Kürbisbrot etwa 40min backen.

Nährwerte: 630kcal/E15g/F34g/KH64g pro Portion

angelegt am: 23.01.2004 Rezept-Nr: 845

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke