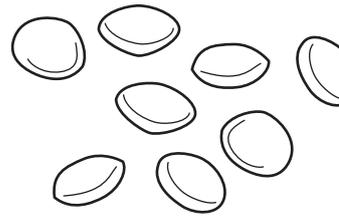
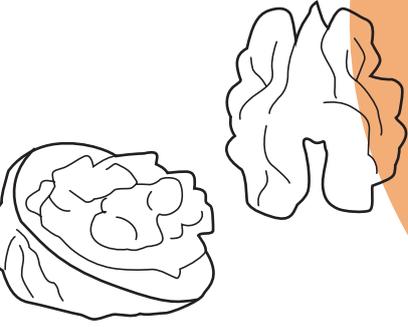


# POWERLINSE

## BUTTERNUT BROTE



### ZUTATEN

- Ein kleiner Butternut Kürbis
- 150 g (veganer) Feta
- 3-4 getrocknete Tomaten in Öl
- Optional Kresse, Kräuter, Nüsse oder Kerne zum Bestreuen
- Ein Glas Nabio Powerlinse

### ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Butternut schälen, halbieren, entkernen und in 0,5 bis 1 cm dicke Scheiben schneiden.
3. Getrocknete Tomaten abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Feta zerbröseln.
4. Kürbisscheiben auf einem mit Backpapier belegtem Blech verteilen und mit Powerlinse Aufstrich bestreichen.
5. Getrocknete Tomaten und zerbröselten Feta auf die Scheiben verteilen und im Ofen für ca. 30 Minuten backen, bis der Kürbis weich ist.
6. Zum Schluss optional mit Kresse, Kräutern und Kernen/Nüssen bestreuen und mit Salat servieren.

