



Aufstrich Board mit Sauerteigbrot



Zubereitungszeit:

20 Min.

Zutaten:

für ca. 3-4 Personen

- Jeweils eine Packung [Beetgold Aufstrich Pastinake, Kürbis und Rote Bete](#)
- 1 kleine rote Zwiebel
- 30 g Haselnusskerne
- Jeweils eine Handvoll frische(n) Thymian, Petersilie und Dill
- Etwas Salz und Pfeffer
- 1-2 EL Ahornsirup
- 3 EL Olivenöl
- 8 Scheiben Sauerteigbrot

Zubereitung:

1. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.
2. Haselnusskerne klein hacken. Kräuter waschen und ebenfalls klein hacken.
3. Sauerteigbrot (in Scheiben schneiden und) von beiden Seiten mit Olivenöl bepinseln. In einer Pfanne von beiden Seiten auf mittlerer Hitze knusprig anbraten.
4. Für das Aufstrichboard abwechselnd einen Klecks Rote Bete, Kürbis und Pastinakenaufstrich mit einem Messer auf ein Schneidebrett streichen. Anschließend mit Zwiebelringen, Haselnussstückchen, Salz und Pfeffer, sowie den gehackten Kräutern toppen. Mit etwas Ahornsirup beträufeln.
5. Gemeinsam mit den gerösteten Brotscheiben servieren und genießen.