



# HERBST POWER

## Zutaten:

2 Scheiben Lieken Urkorn Roggenbäcker, 1 Zweig Rosmarin, 1/2 Chilischote, 1 Quitte, 1/2 Birne, 1 kleine Zwiebel, 1 EL Olivenöl, 1 EL Zucker, 1 EL Weißweinessig, 3 EL Weißwein, 1 EL Honig, 4 Scheiben Bacon

## Zubereitung:

Rosmarin-Nadeln und Chili fein zerkleinern. Quitten- und Birnenfruchtfleisch sowie die Zwiebel fein würfeln. Alles in Olivenöl andünsten. Zucker überstreuen, mit Weißweinessig ablöschen. Wein, etwas Wasser und Honig zugeben und offen köcheln, bis das Obst fast musartig gekocht ist. Bacon knusprig braten. Die beiden Scheiben Lieken Urkorn Roggenbäcker rösten, mit der warmen Quitten-/Birnenpaste bestreichen, mit Bacon und frischen Rosmarin-Nadeln anrichten.

