

Gegrillter Hokkaido-Kürbis

Kürbisse sind nicht nur in der Suppe ein Genuss. Auch auf dem Grill macht der Kürbis eine gute Figur – und das ohne viel Aufwand.



Zutaten für 8 Personen:

- 1 Hokkaido-Kürbis
- 5 EL Olivenöl
- 2 EL Balsamico Essig
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

- Kürbis halbieren, Kerne mit Hilfe eines Löffels herausholen und anschließend den Kürbis in Spalten schneiden. Öl, Balsamico, Salz und Pfeffer in einer Schale verrühren und die Spalten von beiden Seiten mit der Marinade bepinseln. Die Kürbisspalten grillen.
- Tipp: Die Kürbisspalten kurz vor dem Servieren mit etwas selbstgemachter Kräuterbutter garnieren und sofort servieren.