



Gegrillter Kürbis

by Joscha Bastians



Eine ganz einfache und leckere Beilage vom Grill mit genialen Röstaromen.

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Kürbis halbieren und mit dem Löffel entkernen, danach in ca. gleichdicke Scheiben schneiden
2. In eine Schüssel geben, mit Öl, Salz, Pfeffer würzen und vermischen
 - Ggf. über Nacht einmarinieren, damit die Gewürze besser einziehen
3. Kürbisscheiben auf den Grill legen
 - Brenner voll aufgedreht, aber Gusseisen zuvor nicht vorgeheizt, da der Kürbis nicht so viel Hitze benötigt, wie ein Steak
 - Von beiden Seiten kurz anbraten, dann Brenner runterregulieren, damit der Kürbis nicht verbrennt und weich werden kann, nachdem er kurz zuvor schöne Röstaromen gesammelt hat

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Schneidebrett
- Schüssel
- Messer
- Gewürzmühlen

Zutaten: 3 Personen

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: www.meat-n-great.shop

| Menge | Lebensmittel |
|---------|------------------------------|
| 1 | Kürbis (Hokkaido, Butternut) |
| ca. 15g | Olivenöl |
| | Salz & Pfeffer |
| Etwas | Knoblauch (nach Belieben) |
| Etwas | Trüffel (nach Belieben) |

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube: [Meat `n` Great](#)

- Kerne aus dem Kürbis gerne anrösten und über den Kürbis geben

