



# 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](http://www.meat-n-great.de)

- Schneidebrett
- Schüssel
- Messer
- Gewürzmühlen

### Zutaten: 3 Personen

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: [www.meat-n-great.shop](http://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

