Gegrillter Kürbis

Nicht nur ein Augenschmaus, sondern auch eine leckere Beilage ist gegrillter Kürbis. Bei diesem Rezept wird er ganz einfach - und wetterunabhängig - im Backofen gebacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

1 Stk.	Kürbis (kleinen)
1 EL	Olivenöl
1 Prise	Meersalz
1 Prise	Gewürznelken
1 Prise	Zimt
1 Prise	Muskatnuss
1 EL	Zucker

Zubereitung

1. Für den gegrillten Kürbis den Backofen auf 205°C vorheizen. Den Kürbis vierteln und entkernen. In ca. 2-3 cm dicke Spalten schneiden und auf ein Backblech legen. Rundherum mit Olivenöl bestreichen.

2. Die Kürbisspalten mit Salz, Nelken, Zimt, Muskatnuss und Zucker bestreuen. Je nach Dicke der Spalten im Ofen 20-25 Minuten backen. Herausnehmen und servieren.

Tipp

So ein gegrillter Kürbis schmeckt wunderbar als Beilage zu herbstlichen Geflügel- oder Wildgerichten.