

# 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.