Kürbis vom Grill

Das Rezept für Kürbis vom Grill schmeckt besonders aromatisch. Die Zubereitung ist leicht und macht auch Kindern viel Spaß.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 55 min

Zutaten

50 g	Butter
1 kg	Kürbisse
4 Prisen	Salz

Zubereitung

1. Auch außerhalb der Herbstsaison ist der **Kürbis vom Grill** ein aromatisch-köstliches Rezept. Zu Beginn Kürbis in zwei Hälften teilen, um anschließend die Kerne zu entfernen.

2. Mit den Schnittflächen nach unten auf dem Grillrost platzieren. Dort die nächsten 10 bis 15 Minuten belassen.

3. Inzwischen die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Nach der Grillzeit die Schnittflächen der Kürbishälften mit zerlassener Butter bestreichen.

4. Danach mit den unbestrichenen Seiten auf den Rost legen und weitere 30 Minuten grillen. Mit Salz und Butter servieren.

Tipp

Mit einem Löffel oder einer Gabel das Fleisch des Kürbis vom Grill herauslöffeln.