

Gegrillter Kürbis

Zutaten für 4 Personen:

- E** 800 g Kürbis, z. B. Hokkaido und oder Butternuss, **E** 50 ml Olivenöl + 1 EL zum Ausfetten der Form,
- M** 1 Zehe Knoblauch, **M** ¼ TL Koriander gemahlen,
- W** ¾ TL Salz, **W** 1 EL Sojasauce,
- H** 1 TL Zitronensaft,
- F** 2 Zweige frisches Rosmarin.

Vorbereitung:

- E** Kürbis schälen, die Kerne und die inneren Fasern entfernen. Anschließend in Spalten schneiden
- E** Form mit 1 EL Olivenöl auspinseln
- M** Knoblauchzehe schälen, in Scheiben hobeln und in Streifen schneiden
- F** Rosmarinnadeln vom Zweig abstreifen
- F** Backofen auf 180°C Grillen/Heißluft oder 200°C Grillen vorheizen

Zubereitung:

- In einer Schüssel,
- E** Olivenöl mit
- M** Knoblauch und Koriander vermischen.
- W** Mit Salz, Sojasauce und
- H** Zitronensaft würzen.
- F** Rosmarinnadeln dazugeben. Alles gut miteinander vermischen.
- E** Kürbis in der Marinade vermischen und in eine Auflaufform geben.

- F** Das Ganze 20 - 30 Minuten bei 180°C Heißluft/Grillen oder 200° Grad grillen. Nach 15 Minuten einmal wenden.