

Rezept

Hokkaido vom Grill

Zutaten für ca. 4 Portionen: Arbeitszeit: ca. 10 min

- 1 Hokkaido mittelgroß
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL gehackter Rosmarin
- 1 TL grobes Salz
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 TL grob gemahlener Pfeffer

Den Hokkaido gut waschen (die Schale kann dran bleiben) und in Scheiben schneiden, das Kerngehäuse entfernen und schon kann der Kürbis nach Belieben mariniert werden. Wir rühren etwas Öl an und würzen mit Rosmarin, Salz, Pfeffer, Knoblauch, etwas Zitrone und einer Prise Chili.

Die Kürbisspalten ruhig mehrere Stunden ziehen lassen oder über Nacht eingelegt im Kühlschrank lagern.

So können die Kürbisspalten später direkt auf den Grill gegeben werden und wenn Sie gar sind als Beilage oder zu einem frischen Salat serviert werden.

Guten Appetit!

[Zurück](#)