

Gegrillter und marinierter Hokkaido-Kürbis



Beschreibung

Nach der Zucchini-Saison kommt oft die Zeit, in der man denkt: „Ich habe zu viele Kürbisse“ — da passt ein schönes, schnelles und vielseitiges Rezept perfekt. Yuhi Che hat uns einen solchen Vorschlag geliefert: geschmackvoll, einfach und für viele Gelegenheiten passend. Dafür sagen wir Danke.

Zutaten

- Hokkaido-Kürbis (ohne Kerne) – 200 g
- Knoblauch – 1–2 Zehen
- Shiokoji – 2 Teelöffel
- Senf – 2 Teelöffel
- Olivenöl – 2 Esslöffel
- Essig (z. B. Thymian-„Praocet“ aus Mähren) – 1–2 Esslöffel
- Schwarzer Pfeffer – nach Geschmack

Zubereitungsschritte

1. Schneide den Kürbis und den Knoblauch in Scheiben.
2. Bestreiche den Kürbis mit Olivenöl und grille ihn beidseitig.
3. Mische Essig, Senf und Shiokoji und bestreiche damit den gegrillten Kürbis.
4. Würze nach Geschmack mit schwarzem Pfeffer.

Guten Appetit!