

Kürbis gegrillt

Zutaten

$\frac{1}{2}$ Kürbis (ca. 1 kg)

100 g Butter

Salz

Zubereitung

Kürbis waschen, entkernen und abtrocknen. Schnittfläche mit Butter bestreichen. Mit der unbestrichenen Seite auf ein Backblech setzen.

Bei 240°C im vorgeheizten Backofen auf die unterste Schiene ca. 60 Min. backen.

Danach kurz übergrillen und in Stückchen servieren.

Die Schale wird beim Verzehr abgeschnitten. Kürbisfleisch mit Butterflöckchen (restliche 50 g Butter) belegen und salzen.