



# GEGRILLTE KÜRBISSPALTEN MIT HAGEBUTTEN-SENF- GLASUR

## ZUTATEN

- ▶ 500 g Hokkaido-Kürbis
- ▶ 1 cm Ingwer
- ▶ 3 EL THOMY Reines Rapsöl
- ▶ 2 EL Hagebuttenmarmelade
- ▶ 2 EL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (Tube)
- ▶ etwas Meersalz
- ▶ etwas Pfeffer a.d. Mühle

## ZUBEREITUNG

1. Hokkaido-Kürbis waschen, halbieren und die Kerne entfernen. Kürbis in ca. 1/2 cm dünne Scheiben schneiden.
2. Ingwer schälen und fein hacken. Mit THOMY Reines Rapsöl, Hagebuttenmarmelade und THOMY Delikatess-Senf mit einem Schneebesen gut verrühren.
3. Die Kürbisspalten auf dem Grill auf einer Gusseisenplatte oder einer Aluschale unter mehrmaligem Wenden grillen, dabei mit der Marinade einpinseln. Wenn die Kürbisspalten gar sind, mit Meersalz und Pfeffer bestreuen. Dazu schmeckt Thomy Delikatess Mayonnaise.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	17 g
Energie	199 kcal
Fett	13 g
Protein	3 g

🕒 25 Minuten

⊕ 3 Portionen

