



## **Grillkürbis am Backblech**

ca. 4 Personen

1 Hokkaidokürbis  
(mittelgroß)  
Salz, Pfeffer

Rosmarin, Thymian  
Olivenöl  
Sesam

- Backrohr auf ca. 230° vorheizen
- den Kürbis gut waschen und mit der Schale in größere Stücke (Spalten) schneiden
- ein Blech mit Backpapier belegen und die Spalten darauf verteilen
- mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und Thymian gleichmäßig bestreuen
- mit etwas Olivenöl beträufeln
- den Kürbis auf der mittleren Schiene ungefähr 25 Minuten garen
- Sesam auf den Kürbisspalten verteilen und noch weitere 10 Minuten ins Rohr schieben