

GRILLKÜRBIS MIT FÜLLUNG



Zutaten :

1 Kürbis
Salz, Pfeffer
Alufolie (alternativ Grillschale mit Abdeckung)

Zucchini-Feta-Füllung:

1-2 mittlere Zucchini
1 Packung Feta
etwas natives Olivenöl
Salz, Pfeffer
Kräuter nach Belieben

Tomate-Mozzarella-Füllung:

4-5 Tomaten
1 Mozzarella
etwas natives Olivenöl
Salz, Pfeffer
Kräuter nach Belieben

Zubereitung:

Den Kürbis waagrecht halbieren und den Strunk und die Kerne entfernen.
Die Kürbishälften innen leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

Zucchini-Feta-Füllung:

Die Zucchini waschen und in kleine Würfel schneiden.
Den Feta ebenfalls würfeln. Beides miteinander vermischen und mit den Gewürzen und evtl. den Kräutern und dem Olivenöl nach Belieben abschmecken.

Tomate-Mozzarella-Füllung:

Die Tomaten waschen, den Strunk entfernen und in kleine Würfel schneiden.
Den Mozzarella ebenfalls würfeln. Beides miteinander vermischen und mit den Gewürzen und evtl. den Kräutern und dem Olivenöl nach Belieben abschmecken.

Die Füllung in die Kürbishälfte geben und anschließend den Kürbis in die Alufolie einwickeln, so dass die Öffnung oben schließt und kein Saft austreten kann.
Den Kürbis für ca. 25-35 Minuten auf den Grill geben.
Sobald das Kürbisfleisch weich ist, kann er Grill genommen werden.