

Kürbismonde in Apfelweinmarinade

Die Kürbisscheibchen baden vor ihrem Aufenthalt auf dem Grillrost in einer leckeren Marinade mit Eifeler Apfelwein. Sie ist so lecker, dass man hinterher noch ein paar Löffel davon über den Kürbis träufeln sollte.



Portionen: 6
Vorbereitung: 20 min
Zubereitung: 20 min
Zeit gesamt: 40 min
Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten für die Apfelweinmarinade:

- 150 ml Apfelwein
- 150 ml Sonnenblumenöl
- 4 EL körniger Senf
- 1 TL Honig
- Salz und Pfeffer

Außerdem:

- 1 großer Hokkaido-Kürbis (etwa 1½ kg)
- 3 Zweige Estragon

Zubereitung:

- Den Grill vorheizen.
- **Für die Apfelweinmarinade** Apfelwein, Sonnenblumenöl und Honig zu einer sämigen Marinade verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Den Hokkaidokürbis waschen und halbieren.
- Stiel- und Blütenansatz abschneiden und die Kerne auskratzen.
- Hokkaidohälften in Spalten schneiden und in einer Schüssel mit der Hälfte der Marinade gut vermischen.
- Kürbismonde auf dem vorgeheizten Grill von beiden Seiten grillen, bis sie weich sind und man Spuren des Grillrostes sehen kann, etwa 15 Minuten.
- In der Zwischenzeit den Estragon waschen, trockenschütteln und die Blättchen von den Stielen streifen.
- Estragonblättchen fein hacken.
- Gegrillte Kürbismonde auf einer Platte anrichten und mit der restlichen Apfelweinmarinade beträufeln.
- Mit dem Estragon bestreuen und servieren – **Mahlzeit!**