

# Kürbis-Antipasti

## Zutatenliste:

1kg	Kürbis
	Salz, Pfeffer
2	Knoblauchzehen
200ml	Olivenöl
Je 1 Zweig	Rosmarin, Thymian und Majoran
2EL	Balsamico-Essig



## Zubereitung:

1. Kürbis schälen, Kerne mit dem faserigen Fruchtfleisch entfernen. Das Fleisch in dünne, längliche Scheiben schneiden, salzen, pfeffern und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
2. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft) vorheizen. Knoblauchzehen schälen und in das Olivenöl pressen. Kräuter waschen, trockenschwenken, fein hacken und in das Öl rühren.
3. Die Kürbisspalten mit dem Öl bestreichen und im heißen Backofen auf der mittleren Schiene ca. 25 Minuten grillen, bis sie knusprig sind.
4. Die gegrillten Kürbisspalten sofort auf einer vorgewärmten Platte anrichten und mit dem Balsamico-Essig beträufeln.