Zutaten

- 1/4 Hokaido-Kürbis
- 1 Schalotte, geschält
- 200 g geschälte, gegarte Maronen
- Petersilie
- Salz, Pfeffer, Olivenöl, Salz, Pfeffer

Beilage, vom Grill

Maronen-Kürbis-Gemüse

Entdecken Sie unser köstliches Maronen-Kürbis-Gemüse Rezept. Perfekt für den Herbst! Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Kürbis in mundgerechte Spalten schneiden und mit Öl, Salz und Pfeffer marinieren. Schalotte in feine Streifen schneiden.
2. Feuerfeste Grillschale gut vorheizen und Kürbis, Schalotte und Maronen hineingeben. Bei hoher Hitze für 15 bis 20 Minuten garen bis der Kürbis leichten Biss hat. Petersilie fein schneiden und unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.