

Cook-Art Rezepte-Sammlung: Gerösteter Kürbis mit Walnüssen und Gruyère



Zutaten

- ~ 1 Bio-Hokkaido Kürbis
- ~ Olivenöl
- ~ 4 Zweige Thymian
- ~ 100 g Walnüsse
- ~ 200 g geriebenen Gruyere

Material

- ~ Messer, Schneidebrett,
- ~ Einen Grill. Besser ein Big Green Egg: Als Zubehör brauchen wir hier eine gusseiserne Form und den ConvEGGtor für die indirekte Hitze

Zubereitung

Das Big Green Egg mit dem convEGGtor und dem Rost auf 200 °C erhitzen. In der Zwischenzeit den Kürbis waschen und mit Olivenöl bestreichen. Den Kürbis auf das Rost legen und ungefähr 30 Minuten bei geschlossenem Deckel garen. Den Thymian fein hacken. Die Walnüsse grob hacken. Den Kürbis aus dem EGG nehmen, leicht abkühlen lassen und etwa ein Drittel der Höhe horizontal abschneiden. Die Kerne herausschaben und darauf achten, dass die Innenseite unbeschädigt bleibt. Das obere Stück vom Kürbis schälen. Das Fruchtfleisch in große Stücke schneiden und mit dem Thymian, der Hälfte der Walnüsse und der Hälfte des Gruyère vermengen. Die Mischung mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Löffel in den ausgehöhlten Kürbis füllen. Die restlichen Walnüsse und den Gruyère darüber streuen. Den gefüllten Kürbis auf den Rost des EGG legen, den Deckel schließen und ungefähr 30 Minuten lang erhitzen.

Cook-Art Eupen.
Ein Zuhause für
Genießer!

Küchen & Zubehör
Outdoor-Kitchen
Möbel & Maßanfertigungen
Horeca-Bedarf

www.cook-art.be

Guten Appetit!