

Gegrillte Kürbisspalten, in Speck gewickelt

Zutaten:

400 gr Kürbisfruchtfleisch
12 dünne Scheiben Bacon
Olivenöl
Biozitron
2 Knoblauchzehen
Oregano
Rotweinessig
Alternativ Rucola
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Kürbis in 12 ca. 1,5 cm dicke Spalten schneiden und mit je 2 Baconscheiben umwickeln. Die Spalten in eine große Auflaufform legen, mit Olivenöl beträufeln und salzen und pfeffern. Die Auflaufform auf den Grill stellen und braten bis der Kürbis weich und der Schinken knusprig ist.

In der Zwischenzeit die Zitrone heiß abwaschen, trocken tupfen, die Schale fein reiben und etwas Saft auspressen. Knoblauch fein schneiden und beides 2-3 Minuten braten. Saft der Zitrone und Oregano dazugeben. (das kann man natürlich super vorher zubereiten) Essig untermengen und nach Belieben salzen.

Die Kürbisscheiben auf Tellern anrichten, Rucola dazugeben, mit dem Dressing beträufeln und servieren.

Wir essen dies als Beilage zu Fleisch oder mit kurz geröstetem Baguette!

Wir wünschen „Guten Appetit“

