



BBQ FLAVOUR
CHARCOAL & SMOKE WOOD

GEWÜRZKÜRBIS FETA

ZUTATEN:

½ Flasche Kürbis
Olivenöl
Pinienkerne
Thymian
1 fein gehackte Knoblauchzehe
Pfeffer
EldurApi Vegetable herbs
1 rote Zwiebel
1 süße Paprika
20 Feta-Würfel

BENÖTIGT:

BBQ aus dem Ofen
Wood Wraps Alder
Fleischerschnur

SET UP:

indirekte Hitze

Weichen Sie das Wood Wrap zunächst in Wasser (oder Wasser und Rotwein 50/50) ein. Tun Sie dies eine Stunde lang.

In der Zwischenzeit den Kürbis in 8 bis 10 Stücke schneiden und alle Fäden und Kerne entfernen. Dann den Kürbis mit Olivenöl, Pinienkernen, Thymian, Knoblauch, Pfeffer und Vegetable herbs bestreuen.

Dann die rote Zwiebel und die Paprikaschote in halbe Ringe schneiden und zusammen mit den Fetawürfeln auf dem Kürbis verteilen.

Dann rollen Sie alle Zutaten in das Tuch ein und verschnüren es mit Fleischerschnur.

Anschließend den Wood Wrap 15 bis 20 Minuten lang bei indirekter Hitze und einer Temperatur von 180 °C grillen.