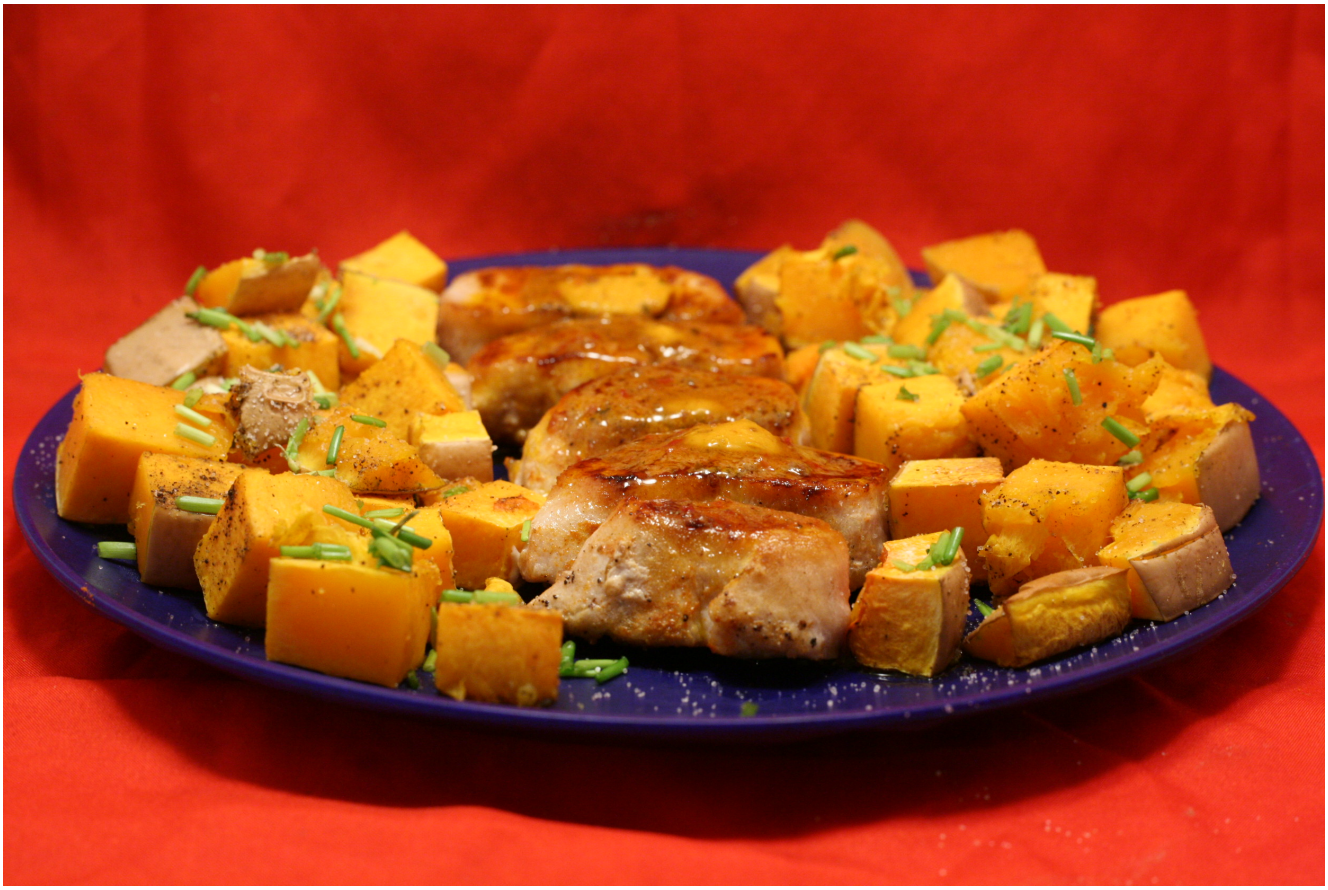
Gegrillte Puten-Ministeaks mit gebackenem Butternut-Kürbis



Mit würziger BBQ-Kräuterbutter

Einfaches Gericht.

Das Fleisch schnell in einer Grill-Pfanne zubereitet.

Mit Kräuterbutter mit „BBQ“-Style noch zusätzlich kräftig gewürzt.

Dazu ein in grobe Würfel zerkleinerter Kürbis, den ich auf einem Backblech im Backofen gare.

Gegrillte Puten-Ministeaks mit gebackenem Butternut-Kürbis

8. November 2020
von Thobie
Kategorie Geflügel
Personen
2
Zubereitungszeit
10 Minuten
Garzeit
30 Minuten
Gesamtzeit
40 Minuten

Zutaten

- 400 g Putensteak
- 500 g Butternut-Kürbis
- rosenscharfes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- 2 Stück Kräuterbutter „BBQ“-Style

Anleitung

1. Backofen auf 180 Grad Celsius Ober-/Unterhitze erhitzen.
2. Kürbis putzen, zerkleinern, das Kerngehäuse entfernen, Kürbis in grobe Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
3. Backpapier auf ein Backblech geben. Kürbiswürfel darauf verteilen. Backblech auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen geben.
4. Währenddessen Öl in einer Grillpfanne erhitzen.
5. Putenfleisch in 2–3 cm dicke Steaks zerteilen. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.
6. Steaks in der Grillpfanne auf jeder Seite einige Minuten kross grillen. Steaks auf zwei Teller verteilen.
7. Kürbiswürfel aus dem Backofen nehmen und auf die Teller verteilen. Salzen.
8. Jeweils einige Scheiben Kräuterbutter auf die Steaks geben.
9. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

BBQ,
Butternut,
Kräuterbutter,
Kürbis,
Pute,
Steak,
Style

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2020/11/08/gegrillte-puten-ministeaks-mit-gebackenem-butternut-kuerbis/