

Gegrillter Kürbis mit Ingwer-Pflaumen

Zutaten für 4 Personen:

Für den gegrillten Kürbis

1 kleiner (ca. 750 g) Butternut-Kürbis
etwas Öl
2 TL Thymianblättchen
1 TL abgeriebene Bio-Orangenschale
grobes Meersalz
Pfeffer aus der Mühle

Für die Ingwer-Pflaumen

1 Glas (700 g) Odenwald Pflaumen
1 walnussgroßes Stück Ingwer
2 EL Zucker
2 EL Butter (oder Margarine)

Zubehör

Grillpfanne

Zubereitung:

Kürbis schälen und die Kerne entfernen. Kürbis in Scheiben (ca. 0,5 cm) schneiden. Die Kürbisscheiben dünn mit Öl bepinseln. Eine Grillpfanne erhitzen und die Kürbisscheiben darin von beiden Seiten grillen, dabei nicht zu weich werden lassen (der Kürbis sollte noch Biss haben). Thymian, Orangenschale und etwas Meersalz mischen und die Kürbisscheiben damit bestreuen. Etwas frisch gemahlene Pfeffer darüber geben.

Odenwald Pflaumen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Ingwer schälen und würfeln. Eine Pfanne trocken erhitzen. Pflaumen hineingeben und mit Zucker bestreuen. Ingwer hinzugeben. Pflaumen bei starker Hitze kurz unter Wenden in der Pfanne schmoren. Butter dazugeben und die Pflaumen darin schwenken. Pflaumen zusammen mit dem Kürbis anrichten.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Tipp für Grill-Fans:

Die Kürbisscheiben lassen sich statt in einer Pfanne auch gut auf dem heißen Holzkohlegrill zubereiten.



Guten Appetit!