

# Kürbis a la Plancha



## Zubereitung

**Kürbis halbieren:** Von jeder Hälfte Schale und Kerne wegschneiden, Kürbisfleisch in etwa 10 cm lange Stücke schneiden.

**Grillieren:** Eine grosse Gusseisenpfanne mit der Hälfte des Öls auf dem Grill erhitzen. Kürbis darin braten, immer mal wieder wenden, damit er gleichmässig bräunt. Knoblauch und Frühlingszwiebeln in eine freie Ecke geben und mit dem restlichen Öl beträufeln.

**Garen:** Wasser dazugeben, 20 Minuten garen und alles abschmecken

**Anrichten:** Gegarter Kürbis mit Thymian bestreuen und mit Crème fraîche überziehen

## Zutaten für 4 Personen

- 1 mittlerer Kürbis (etwa 1 Kilo Kürbisfleisch)
- ½ Bund frischer Thymian, Blättchen gezupft
- 4 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 6 Frühlingszwiebeln, fein geschnitten
- 130 ml Wasser
- 150 ml Olivenöl «extra vergine»
- 150 ml Crème fraîche