



Gegrillter Pfirsich auf Mascarpone

Zutaten:

2 Pfirsiche
2 EL Sauerrahm
2 EL Mascarpone
Zitrone
Zucker
Puderzucker
Nüsse
Himbeeren
Honig
Minze
Zitronengras
Öl



Zubereitung:

Zuerst die Nüsse salzen und auf dem Grill vorsichtig anrösten. Die Pfirsiche halbieren und entsteinen. Die Obsthälften in einer Schüssel mit einem Teelöffel Honig und dem Saft einer halben Zitrone und angedrücktem Zitronengras würzen. Die Pfirsiche zuerst auf der Schnittseite auf der Grillplatte schmoren lassen, dann wenden. Wenn Sie keine Grillplatte aben, können Sie auf dem Rost alternativ auch ein Pfännchen verwenden.

Die gerösteten Nüsse zur restlichen Marinade in die Schüssel geben, dazu Himbeeren und Zucker sowie etwas Zitronensaft geben. Sauerrahm, Mascarpone, etwas Zucker und Zitronensaft in einer weiteren Schüssel verrühren.

Wenn die Pfirsiche von beiden Seiten gegrillt sind geht es an's Anrichten. Dazu die Mascarponecreme und einen Pfirsich in einer Schale anrichten. Das ganze mit der Nuss-Himbeermischung toppen und mit Minze, Honig und etwas Puderzucker dekorieren.

Fertig. Guten Appetit!



FRANKEN
FERNSEHEN