



## 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