

Gegrillte Pfirsiche



Zutaten für 4 Portionen



4 Pfirsiche



150 g Joghurt (3,5% Fett)



2 TL Honig



¼ TL Zimt



4 EL Mandelsplitter



ein paar Blätter Minze



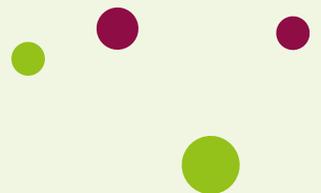
Küchenwerkzeuge ⌚ Zeit 10 min

- Küchenmesser
- Schneidebretter
- Pfanne
- Grill

* Variation

Wer mag, kann auch
Zitronenmelisse und
Kardamom ergänzen.

...sch mit Fleisch
...u köstlich.



www.in-form.de
www.diekuechenpartie.de

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Gegrillte Pfirsiche



Zubereitung für 4 Portionen

- 1** Mandelsplitter ohne Öl in einer Pfanne rösten.
Pfirsiche waschen, halbieren und den Kern entnehmen.
- 2** Pfirsichhälften mit der Kernseite auf das Grillrost legen und für 5 Minuten bei indirekter Hitze grillen, bis das Fruchtfleisch leicht karamellisiert.
- 3** Zitronenmelisse waschen und trockenschütteln.
Joghurt in das Loch vom Kern füllen.
Etwas Honig drüber träufeln lassen.
- 4** Mit Mandelsplittern, Zimt und Minze garnieren.



Tipps+Tricks

- Beim Grillen karamellisiert der Zucker aus dem Pfirsich und verleiht ihm so mehr Süße und ein intensives Aroma.

Eigene Notizen

zusammen**lecker**kochen

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages