



Gesund. Gegrillt.

Dessert



GEGRILLTES STEINOBST NACH SAISON MIT ZIEGENKÄSE UND ROSA PFEFFERBEEREN



gesund.leben.tut.gut

www.noetutgut.at



Zutaten für ca. 6 Personen

Zutaten

- 4 halbfeste Steinobststücke nach Saison
- 200 g Ziegenfrischkäse
- 2 EL Orangensaft
- 2 EL Honig
- 1 Prise Salz
- Einige fein gehackte Blätter Basilikum
- Rosa Pfefferbeeren
- Gehackte Walnüsse nach Belieben

Zubereitung:

Grill für indirekte Hitze vorbereiten. Steinobst waschen, trocken tupfen, halbieren und die Kerne entfernen.

Ziegenfrischkäse mit Orangensaft, Honig, Salz und Basilikum verrühren.

Steinobsthälften bei offenem Deckel indirekt bei ca. 160 °C ca. 6–8 Min. auf der Schnittfläche grillen. Vom Grill nehmen und auf Desserttellern anrichten. Mit Frischkäsecreme toppen und mit rosa Pfefferbeeren bestreuen.

Nach Belieben noch mit gehackten Walnüssen garnieren.

Tipp: Eventuell mit einer Kugel Joghurteis anrichten.

Guten Appetit!

