

Nachspeise



Karamellierte Pfirsiche vom Grill mit Ziegenjoghurtcreme und süßem Pesto

(4 Personen)

Zutaten:

2 Pfirsiche

ca. 3 Esslöffel Puderzucker

1 Limette mit essbarer Schale

200 g Ziegenjoghurt

1 Topf frisches Basilikum

1 Topf frische Minze

50 g Pinienkerne

1 kleine Aluschale ohne Löcher

75 ml neutrales Speiseöl (z.B. Sonnenblumen- oder Rapsöl)

optional ein paar Lavendelblüten

Zubereitung:

Die Aluschale auf den Grill stellen, die Pinienkerne hineingeben und trocken anrösten, bis sie eine schöne Farbe haben und duften. Die Pfirsiche halbieren, die Kerne entfernen, die Schnittflächen großzügig mit Puderzucker bestäuben und die Früchte mit der Schnittfläche nach unten auf den Grillrost legen.

Während die Pfirsiche karamellisieren, die Schale der Limette mit einer feinen Reibe abreiben und den Saft auspressen. Den Ziegenjoghurt in eine Schüssel geben, mit Puderzucker, Limettenschale und -saft fein abschmecken.

Für das Pesto die Blätter von Basilikum und Minze abzupfen, kurz abspülen, trockentupfen und in ein hohes Gefäß geben. Restliche Limettenschale, den Limettensaft, das Öl, Puderzucker nach Geschmack und die gerösteten Pinienkerne (bis auf ein paar, die später zum Dekorieren gebraucht werden) dazu geben und alles fein pürieren.

Die Pfirsiche kurz wenden, wenn sie eine schöne Farbe bekommen haben und ebenfalls von der anderen Seite kurz grillen, so dass die Früchte gut heiß sind.

Die karamellisierten Pfirsiche mit der Joghurtcreme und dem süßen Pesto anrichten. Das Dessert mit ein paar geröstete Pinienkerne und Lavendelblüten bestreuen.

Guten Appetit!

Weinempfehlung

Cuveè Christian Weißwein

Fruchtig

bei **Weingut Jung** erhältlich!

Tel. 07275 - 2229

Alle Zutaten gibt es ab

Donnerstag bei **EDEKA Burger**

solange der Vorrat reicht!