



GEGRILLTER PFIRSICH

Zutaten:

- 8** sommerreife Pfirsiche
- 6 TL** Honig
- 100 g** Butterkekse
- Himbeeren
- Blaubeeren
- Vanilleeis
- Pfefferminzblätter
- Rotkäppchen Fruchtsecco Birne

Zubereitung:

1. Sommerreife Pfirsiche gründlich waschen, halbieren und entkernen.
2. Honig mit einem Schuss Rotkäppchen Fruchtsecco Birne mischen.
3. Die Pfirsichhälften in die Marinade tauchen und auf den Grill legen – nicht zu lange, sonst werden sie zu trocken. Zum Verfeinern Butterkekse zerkleinern, indem sie in eine Tüte gefüllt und zerstampft werden. Die Kekskrümel über die gegrillten Pfirsichhälften streuen.
4. Besonders lecker schmecken die Grillpfirsiche mit Vanilleeis und Sommerfrüchten wie Himbeeren oder Blaubeeren. Mit Pfefferminzblättern garnieren. Fertig!



Zu diesem Rezept empfehlen wir:

Rotkäppchen Fruchtsecco Birne

