



Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Pfirsich Frühstückstoast

Pfirsich Frühstückstoast

2 Scheibe(n) Sauerteigbrot

1 reifer Pfirsich

1 Teelöffel Rinatura Kokosöl kaltgepresst Bio

3 Esslöffel Ricotta

2 Esslöffel Rinatura Ahorn Sirup Bio

2 Esslöffel gehackte Pistazien

Optional: Minzblätter

Pfirsich Frühstückstoast

1.

Brotscheiben toasten, bis sie goldbraun und knusprig sind. Pfirsich in dünne Scheiben schneiden.

Kokosöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen.

Pfirsichscheiben hinzufügen und für etwa 2-3 min. auf jeder Seite braten, bis sie goldbraun und leicht karamellisiert sind.

Ricotta gleichmäßig auf den getoasteten Brotscheiben verteilen. Die gebratenen Pfirsichscheiben auf den Ricotta

verteilen. Ahornsirup über die Pfirsichscheiben träufeln.

Gehackte Pistazien über den Toast verteilen.

Optional mit Minzblättern garnieren, sofort servieren und genießen!