

gegrillte Pfirsiche

Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

gegrillte Pfirsiche

4 reife, aber feste Pfirsiche

2 Esslöffel Rinatura Ahorn Sirup Bio

1 Teelöffel Zimt (optional)

Etwas Rapsöl zum Einpinseln

Optional für das Topping:

Vanilleeis oder griechischer Joghurt

Frische Minze

Gehackte Nüsse (z.B. Walnüsse oder Mandeln)

gegrillte Pfirsiche

1.

Pfirsiche halbieren und entkernen. Die Schnittflächen leicht mit dem Öl bepinseln. Grill auf mittlere Hitze (ca. 180–200 °C) vorheizen. (Alternativ funktioniert auch eine Grillpfanne.)

Pfirsichhälften mit der Schnittfläche nach unten auf den Grill legen. Etwa 3–5 min. grillen, bis sich Grillstreifen

zeigen und das Fruchtfleisch weich wird. Dann wenden und kurz die Hautseite grillen (1–2 min).

Vom Grill nehmen, mit Ahornsirup beträufeln und mit Zimt bestäuben. Warm servieren – entweder pur oder mit einer Kugel Vanilleeis, etwas Joghurt und Toppings deiner Wahl.