



Gegrillter Pfirsich mit Vanilleeis

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|----------------------|-------|
| Pfirsiche | 2 St. |
| Vanillinzucker | 1 TL |
| Minze, frisch | 10 g |
| Haselnusskerne, ganz | 100 g |
| Butter | 1 EL |
| Zucker | 2 EL |
| Vanilleeis | 8 EL |

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, Pinsel, Grill

1. Pfirsiche waschen, halbieren, Kern entfernen und mit Vanillinzucker bestäuben. Ca. 5 Min. einziehen lassen. Inzwischen Minze waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Haselnüsse grob hacken.
2. In einem Topf Butter mit Zucker ca. 2 Min. karamellisieren lassen, Nüsse hinzugeben, Topf vom Herd nehmen und vermengen. Auf Backpapier verteilen.
3. Grill anheizen. Pfirsiche mit der Schnittseite nach unten auf das heiße Grillrost legen. Pfirsiche ca. 5 Min. grillen. Vom Grill nehmen, jeweils mit einer Kugel Vanilleeis, frischer Minze und gerösteten Haselnüssen garniert servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 288 kcal |
| Kohlenhydrate | 23 g |
| Eiweiß | 6 g |
| Ballaststoffe | 4 g |
| Fette | 21 g |