

## Sommerlicher Grillgenuss mit Grafschafter

### Gegrillter Pfirsich mit Ziegenfrischkäsecreme und gerösteten Pinienkernen

Meckenheim, 22. April 2024. Cremig zarte Ziegenfrischkäsecreme trifft auf süß-aromatischen Pfirsich mit zart rauchiger Note, verfeinert mit gerösteten Pinienkernen, Olivenöl und malzig-süßem Grafschafter Goldsaft & APFEL. Eine Kombination, die schon beim Zuhören den Appetit anregt und die Vorfreude auf den Sommer weckt. Schließlich zählt der Pfirsich mit seiner leuchtenden Farbe und dem intensiv fruchtigen Aroma zu den Sommerfrüchten schlechthin. Ein Grund mehr ihn auch beim Grillen zu integrieren und spielend leicht einen gesunden, innovativen und besonders leckeren Beitrag zum Buffet zu zaubern. Denn diese Komposition verwöhnt nicht nur die Geschmacksknospen, sondern zaubert durch die leuchtend orange Farbe des Pfirsichs in Kombination mit dem cremigen Weiß des Ziegenfrischkäses und dem strahlend grünen Feldsalat auch optisch den Sommer auf die Teller. Ein kulinarisches Highlight, dem gewiss niemand so leicht widerstehen kann. Weitere köstliche Rezept-Vielfalt und Informationen zum Produkt auf [www.grafschafter.de](http://www.grafschafter.de).

Serviert als Vorspeise, als süße Beilage zum Hauptgericht oder zum krönenden Abschluss – dieses Rezept ist eine raffinierte und dennoch einfache Option, die Gäste und Gaumen verwöhnt. Den Anfang der Zubereitung machen die Röstung der Pinienkerne und die Zubereitung der Pfirsiche. Diese werden nach dem Waschen halbiert, entsteint und an den Schnittflächen mit einer herrlichen Marinade aus Olivenöl, getrocknetem Thymian, Salz, Pfeffer und süß-fruchtigem Grafschafter Goldsaft & APFEL bestrichen und auf dem heißen Grill gegrillt. Währenddessen werden Ziegenfrischkäse, Grafschafter Goldsaft & APFEL und der Abrieb einer Zitronenschale zu einer Creme verrührt und gleichmäßig in die Mulden der Pfirsiche gegeben und anschließend mit geschlossenem Deckel erneut gegrillt. Nach dem Grillen sind die Pfirsiche servierfertig und es kann ans Garnieren gehen. Dafür die Pfirsichhälften auf Feldsalat betten und anschließend frische Gartenkresse und geröstete Pinienkerne darüber streuen. Ein Augenschmaus, der auch geschmacklich keine Wünsche offenlässt!

Grafschafter Goldsaft & APFEL ist ein streichzarter Brotaufstrich aus heimischen Zuckerrüben und Äpfeln und enthält keine weiteren Zusätze. Er ist von Natur aus gluten- und laktosefrei und auch für eine vegane Ernährung geeignet. Mit seinem malzig-fruchtigen Geschmack schmeckt Grafschafter Goldsaft & APFEL auf vielen Brotsorten und verfeinert als Zutat Gebäck und vieles mehr.

## Pressemitteilung

---

### Rezept

## Gegrillter Pfirsich mit Ziegenkäse

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten.

Pro Stück ca. 970 kJ, 230 kcal., E 5 g, F 10 g, KH 25 g

### Zutaten:

2 EL Pinienkerne  
4 Pfirsiche  
2 EL Olivenöl  
2 EL getrockneter Thymian  
150 g Ziegenfrischkäse  
1 Beet Gartenkresse  
Abgeriebene Schale einer halben Bio-Zitrone  
3 EL Grafschafter Goldsaft & APFEL  
Pfeffer  
Salz  
Feldsalat zum Garnieren

### Zubereitung:

1. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett ca. 5 Minuten anrösten und anschließend herausnehmen. Pfirsiche waschen, halbieren und entsteinen. Olivenöl mit getrocknetem Thymian, Salz, Pfeffer und 2 EL Grafschafter Goldsaft & APFEL vermengen. Die Schnittflächen der Pfirsiche damit einstreichen.
2. Ziegenfrischkäse mit 1 EL Grafschafter Goldsaft & APFEL und Zitronenschale vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pfirsichhälften auf der Schnittfläche auf einem heißen Grill ca. 3 Minuten grillen. Pfirsiche umdrehen, Mulden gleichmäßig mit Ziegenfrischkäsecreme füllen und weitere ca. 3 Minuten mit geschlossenem Deckel (indirekt) grillen.
3. Gartenkresse vom Beet schneiden. Gegrillte Pfirsiche vom Grill nehmen, mit gerösteten Pinienkernen, Gartenkresse und Feldsalat garniert servieren.

Weitere Informationen zu Grafschafter gibt es unter [www.grafschafter.de/rezepte](http://www.grafschafter.de/rezepte).

## Pressemitteilung

---

### Über Grafschafter

Seit über 130 Jahren produziert die Grafschafter Krautfabrik Josef Schmitz KG mit Leidenschaft Produkte aus heimischen Zuckerrüben und Obst. Im Fokus steht die Herstellung von Zuckerrübensirup und Fruchtaufstrichen. Für die weiterverarbeitende Lebensmittelindustrie bietet das Unternehmen zudem spezielle Flüssigzucker-Mischungen an. Sie werden zur Herstellung von Likören, Backwaren, Eiscremes oder sonstiger fein gesüßter Lebensmittel verwendet. Heute werden von der Grafschafter-Gruppe mit ihren 135 Mitarbeitern an drei Standorten (Meckenheim, Beesel (NL), Hamburg) rund 18.000 Tonnen süßer Brotaufstriche und ca. 35.000 Tonnen Industriesirupe produziert. Das Unternehmen ist nach International Featured Standards (IFS, Food) sowie Kosher und BIO zertifiziert. Zu den Spezialitäten der Marke Grafschafter gehören Fruchtaufstriche mit hohen Fruchtanteilen, wie beispielsweise die Variation Goldsaft & APFEL, das für das Rheinland typische Apfelkraut sowie Fruchtaufstriche aus Birnen und Pflaumen. Die „Lütticher Delikatesse“ und „Rinse Apfelstroop“ sind Fruchtaufstriche nach belgischer und niederländischer Rezeptur und echte Spezialitäten. Für die Wintersaison bietet Grafschafter drei köstliche Sorten unter der Range „Grafschafter Winterzauber“ an: Apfel-Sauerkirsche, Apfel-Sultanine - jeweils verfeinert mit echter Vanille und Zimt und die Sorte Apfel-Schlehe mit Spekulatiusgewürz. Für noch mehr Sirup-Genuss sorgen Varianten wie Karamell, Salzkaramell und Heller Sirup. Weitere Informationen finden Sie unter [www.grafschafter.de](http://www.grafschafter.de).

---

### Pressekontakt:

PUNKT PR GmbH

Benjamin Kolthoff

Völckersstraße 44, 22765 Hamburg

Tel.: 040 / 853760 0

E-Mail: [bkolthoff@punkt-pr.de](mailto:bkolthoff@punkt-pr.de)