

Gegrillter Pfirsich mit Ziegenkäsefüllung

 ca. 25 Minuten.

 4



Zutaten

2 EL Pinienkerne

4 Pfirsiche

2 EL Olivenöl

1 EL getrockneter Thymian

Salz und Pfeffer

3 EL Grafschafter Goldsaft & APFEL

150 g Ziegenfrischkäse

abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone

1 Beet Gartenkresse

Feldsalat zum Garnieren

Zubereitung

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett ca. 5 Minuten anrösten, herausnehmen. Pfirsiche waschen, halbieren und entsteinen. Olivenöl mit getrocknetem Thymian, Salz, Pfeffer und 2 EL Graftschafter Goldsaft & APFEL vermengen. Die Schnittflächen der Pfirsiche damit einstreichen.

Ziegenfrischkäse mit 1 EL Graftschafter 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.

Gartenkresse vom Beet schneiden. Gegrillte Pfirsiche vom Grill nehmen, mit gerösteten Pinienkernen, Gartenkresse und Feldsalat garniert servieren.

Pro Portion ca. 970 kJ, 230 kcal.