

# Karamellisierte Grapefruit mit Pistaziencreme

## Zutaten | 4 Portionen

4	Grapefruits
100 g	brauner Zucker
250 g	Frischkäse
1 TL	Vanillezucker
1 EL	Honig
50 g	gehackte Pistazien

Zubereitungszeit: 20 Min.

## Zubereitung:

- Backofen auf 200 °C Grillfunktion vorheizen.
- Grapefruits halbieren und mit einem Küchenmesser das Fruchtfleisch sternförmig entlang der weißen Haut einschneiden, so dass sich später das Fruchtfleisch leichter lösen lässt.
- Backblech mit Backpapier auslegen und die Grapefruit-Hälften mit der Schnittfläche nach oben darauf verteilen.
- Braunen Zucker über die Hälften streuen.
- Grapefruits unter dem Backofengrill bei 200 °C 3-8 Minuten gratinieren bis die oberste Schicht leicht karamellisiert.
- Frischkäse, Vanillezucker, Honig zu einer glatten Creme rühren.
- Grapefruits mit Frischkäsecreme anrichten und Pistazien darüber streuen.

## Tipp:

Wer einen Creme Brulee-Brenner zu Hause hat, kann die Zuckerschicht auf der Grapefruit auch mit dem Brenner karamellisieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 229 g

## Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
455 kcal	26,3 g	40 g	10,4 g	113 mg