

Gegrillte Nektarinen mit Frischkäsetopping

Zutaten | 4 Portionen

4	Nektarinen
80 g	Frischkäse
8	Pfefferminz- oder Basilikumblätter
Optional	
	Brombeeren
	Blaubeeren
	Mandelblätter

Zubereitungszeit: 10 Min.

Zubereitung:

- Grill auf ca. 200°C erhitzen.
- Nektarinen halbieren und Kern entfernen. Mit der Schnittseite auf den Rost legen und ca. 5 Minuten grillen.
- Für das Topping den Frischkäse glatt rühren und mit Hilfe von zwei Teelöffeln in die Nektarinen füllen.
- Pfefferminz- oder Basilikum dekorativ darauf verteilen.
- Optional noch mit frischem Beerenobst und/ oder Mandelblättchen garnieren.

Tipp:

Den Frischkäse selbst kann man noch aromatisieren, z.B. mit etwas Zitronenschalenabrieb, gehackter Zitronenmelisse oder etwas Zimt, der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt..

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 150,75 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
102 kcal	1,34 g	19,8 g	3,55 g	26,4 mg

