

Gegrillte Pfirsiche mit Vanilleeis

Zutaten | 4 Portionen

4	reife Pfirsiche
1 EL	Butter
4 Kugeln	Vanilleeis
1 EL	Gehobelte Mandeln
1 EL	Honig
Einige Blättchen	frische Minze

Zubereitungszeit: 20 Min.

- Den Grill auf mittlere Hitze vorheizen.
- Die Pfirsiche halbieren und den Stein entfernen.
- Die Schnittflächen dünn mit Butter bestreichen.
- Die Pfirsiche mit der Schnittseite nach unten etwa 3–5 Minuten grillen, bis schöne Grillstreifen entstehen. Anschließend kurz wenden.
- Die Pfirsichhälften auf Dessertteller legen und mit einer Kugel Vanilleeis füllen.
- Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten, bis sie goldbraun sind.
- Mit Honig beträufeln und mit frischer Minze sowie den gehobelten Mandeln garnieren.
- Sofort servieren und genießen.

Tipp:

Besonders aromatisch schmecken vollreife, regionale Pfirsiche. Wer mag, verfeinert das Dessert zusätzlich mit etwas Zimt oder einem Klecks geschlagener Sahne.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
97 kcal	3,2 g	16,6 g	1,6 g	38 mg