

# Gratinierte Pfirsiche

Erstellt von: Original GU Rezept

Kategorien: **Aus dem Backofen**, **Dessert**, **Ohne Alkohol**, **Sommer**, **Vegetarisch**

Dieses Dessert ist der Inbegriff des "Savoir-vivre"! Eine Aromenkombination, die den Gaumen verzaubert und die so nur aus Frankreich kommen kann.



## Schritt 1

Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Pfirsiche kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken, häuten, halbieren und entsteinen.

## Zutaten

4 Pfirsiche  
120 g Ziegenfrischkäsetaler  
70-80 g flüssiger Honig  
1 TL getrockneter  
Rosmarin  
60 g Walnusskerne



## Schritt 2

Den Ziegenfrischkäse mit einer Gabel zerdrücken. Mit 30 g Honig und dem Rosmarin mischen. Den Ziegenkäse in acht Portionen teilen. Je eine Portion in jede Vertiefung der Pfirsichhälften drücken. Pfirsiche auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und im heißen Backofen (Mitte) ca. 10 Min. backen.

## Schritt 3

Die Walnüsse grob zerbröckeln, über die Pfirsiche streuen und weitere 5-10 Min. backen. Dann aus dem Backofen nehmen und je zwei Pfirsichhälften auf einem Dessertteller anrichten. Mit dem restlichen Honig beträufeln und servieren. Dazu passt Vanille-, Walnuss- oder Aprikoseneis.

## Autor

Original GU Rezept

## Anzahl Personen

Für 4 Personen

## Zubereitungszeit

35 Min.

## Schwierigkeitsgrad

leicht

## Kalorien

295kcal pro Portion

