

Hier und heute



Gegrillter Pfirsich mit Schmandcreme und Beerensalat

Theresa Knipschild mariniert Pfirsiche und Nektarinen und karamellisiert sie auf der Grillpfanne. Das setzt Sommeraromen frei. Dazu serviert unsere Konditorin Schmandcreme und einen Salat aus heimischen Beeren.

Das Rezept

(von Theres Knipschild für vier Personen)

Zutaten

- 2 reife Pfirsiche
- 2 reife Nektarinen
- 200 g gemischte Beeren (z.B. Blaubeeren, Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren)
- 1 TL Olivenöl
- 1 Prise Muskatnuss, frisch gerieben
- 200 g Schmand
- 30 g Zucker
- ½ Abrieb einer Bio Zitrone
- 50 g gehobelte Mandeln, geröstet

Zubereitung

Für die Creme den Schmand mit Zitronenabrieb und Zucker fluffig verrühren und nach Bedarf abschmecken.

Die Beeren waschen, ggf. putzen und trocknen. Mit Olivenöl und etwas frischer Muskatnuss marinieren. Beides bis zur Verwendung kaltstellen.

Die Nektarinen und Pfirsiche halbieren und den Kern entfernen.

Die Grillpfanne bei mittlerer Hitze vorheizen. Mit etwas Öl bepinseln. Dann die Früchte von jeder Seite zwei bis drei Minuten grillen.

Die Schmandcreme auf die Teller streichen, Beerensalat und noch warmes gegrilltes Obst darauf verteilen.

Mit gehobelten Mandeln bestreuen und genießen!