Gegrillte Pfirsiche

Die gegrillten Pfirsiche sind eine tolle Nachspeise beim Grillfest. Mit Schlagobers und Vanilleeis serviert schmecken sie noch besser.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

4 Stk.	Pfirsiche (große, vollreife)
1 Spritzer	frisch gepresster Zitronensaft
1 EL	Honig

Zubereitung

1. Um **gegrillte Pfirsiche** zuzubereiten, die Pfirsiche waschen, halbieren, entkernen und die Schnittfläche mit Zitronensaft beträufeln. Die Pfirsichhälften mit der Kernseite auf den Grill legen und bei indirekter Hitze zirka 5 Minuten grillen, bis der Pfirsich leicht karamellisiert. Abschließend mit Honig beträufeln.

Tipp

Die gegrillten Pfirsiche mit einem Klecks Schlagobers und einer Kugel Vanilleeis servieren. Nach Belieben mit klein gehackten Walnüssen oder Pistazien garnieren.