

## 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. <a href="#">Pfirsiche</a> (große, vollreife)
1 Spritzer frisch gepresster Zitronensaft
1 EL <a href="#">Honig</a>

## 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.