

Pfirsiche im Speckmantel

Das Rezept für die Pfirsiche im Speckmantel vom Grill ist eine wunderbare Beilage zu viele Grillspezialitäten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

4 Stk.	Pfirsiche
300 g	Frühstücksspeck
	Olivenöl extra vergine
	Balsamico Creme

Zubereitung

1. Für die **Pfirsiche im Speckmantel** vom Grill den Grill rechtzeitig vorheizen. Die Pfirsiche waschen, halbieren und jede Hälfte in 4 Spalten schneiden. Den Speck der Länge nach in der Mitte zerteilen und um die Pfirsich-Spalten wickeln, mit Zahnstochern fixieren. Mit Olivenöl einpinseln und am Grill, bevorzugt auf einer Grillplatte rundum knusprig, braun grillen. Vom Grill nehmen, die Zahnstocher entfernen und mit Balsamico Creme beträufeln.

Tipp

Für Basilikum Liebhaber, zusätzlich je ein kleines Blatt Basilikum auf die Pfirsiche legen und mit Speck umwickeln. Die Pfirsiche im Speckmantel gelingen auch in einer Bratpfanne.