

## Gefüllte Pfirsiche



### Zutaten für 4 Portionen: 2 Pfirsiche

125 g Mascarpone

125 g griechischer Joghurt

1 EL Zucker

Schale/Abrieb einer Bio-Zitrone und die Hälfte des Zitronensafts

4 EL Honig

30 g Mandelblättchen

### Zubereitung:

Pfirsiche entkernen und halbieren. Mit der Schnittfläche nach unten bei direkter, mittlerer Hitze 3 bis 4 Minuten grillen. Indirekt weiter grillen, bis die Pfirsiche passend weich sind.

Alternativ: Pfirsiche kurz in einer Pfanne anbraten und für etwa eine Viertelstunde in den vorgeheizten Backofen stellen (175° C).

Mascarpone, Joghurt, Zucker, Zitronenabrieb und Zitronensaft vermengen. Mandelblättchen ohne Butter in einer Pfanne anbraten und zum Honig geben. Creme in die Pfirsiche füllen und mit dem Mandelhonig anrichten.

Rezepte: Familie Große-Wietfeld, Fotos: Simon Bussieweke