Gegrillter Pfirsich mit Vanilleeis

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Pfirsiche	2 St.
Vanille Zucker	1 TL
Minze, frisch	10 g
Haselnusskerne, ganz	100 g
Butter	1 EL
Zucker	2 EL
Vanilleeis	8 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

kleiner Topf, Pinsel, Grill

1. Pfirsiche waschen, halbieren, Kern entfernen und mit Vanillinzucker bestäuben. Ca. 5 Min. einziehen lassen. Inzwischen Minze waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Haselnüsse grob hacken.

2. In einem Topf Butter mit Zucker ca. 2 Min. karamellisieren lassen, Nüsse hinzugeben, Topf vom Herd nehmen und vermengen. Auf Backpapier verteilen.

3. Grill anheizen. Pfirsiche mit der Schnittseite nach unten auf das heiße Grillrost legen. Pfirsiche ca. 5 Min. grillen. Vom Grill nehmen, jeweils mit einer Kugel Vanilleeis, frischer Minze und gerösteten Haselnüssen garniert servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	288 kcal
Kohlenhydrate	23 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	21 g