



# Karamellisierte Pfirsiche

by Joscha Bastians



Eine leckerer Nachtisch vom Gasgrill. Sehr einfach, schnell und lecker.

## So wird's Perfekt!

### Zubereitung:

1. Braunen Zucker in eine Form geben, Pfirsiche halbieren, entkernen und mit der offenen Schnittseite in braunen Zucker legen (Zucker soll einziehen)
2. Währenddessen kurz die Schlagsahne mit Vanillezucker steif schlagen
3. Dann die Pfirsiche mit der Schnittseite nach unten auf die Gusseiserne Platte auf dem Grill legen
  - Brenner unter der Gusseisenplatte auf niedrigster Stufe
4. Wenn der Zucker karamellisiert ist, also eine leicht braune Färbung an den Schnittflächen angenommen hat, das Ganze vom Grill nehmen
5. Nun ein bisschen abkühlen lassen und in der Zeit die Kräuter kleinschneiden
6. Zum Schluss jeweils ca. 2 EL Sahne auf den Pfirsichen verteilen und ein bisschen der Kräuter drüberstreuen

### Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: [www.meat-n-great.de](http://www.meat-n-great.de)

- Plancha oder Gusseisenpfanne
- Schneidebrett
- Schüssel
- Messer
- Form (z.B. Ikea Koncis)
- Grillzange
- Handmixer/Schneebeesen

### Zutaten: 2 Personen

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: [www.meat-n-great.shop](http://www.meat-n-great.shop)

Menge	Lebensmittel
4	Pfirsiche
Ca. 40g	Brauner Zucker
200g	Schlagsahne
1 P.	Vanillezucker
2-3 Blätter	Minze
2-3 Blätter	Basilikum

### Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube: [Meat `n` Great](#)