



Gesund. Gegrillt.

Dessert



# GEGRILLTES STEINOBST NACH SAISON MIT ZIEGENKÄSE UND ROSA PFEFFERBEEREN



[gesund.leben.tut.gut](https://gesund.leben.tut.gut)

[www.noetutgut.at](https://www.noetutgut.at)



## Zutaten für ca. 6 Personen

### Zutaten

- 4 halbfeste Steinobststücke nach Saison
- 200 g Ziegenfrischkäse
- 2 EL Orangensaft
- 2 EL Honig
- 1 Prise Salz
- Einige fein gehackte Blätter Basilikum
- Rosa Pfefferbeeren
- Gehackte Walnüsse nach Belieben

### Zubereitung:

Grill für indirekte Hitze vorbereiten. Steinobst waschen, trocken tupfen, halbieren und die Kerne entfernen.

Ziegenfrischkäse mit Orangensaft, Honig, Salz und Basilikum verrühren.

Steinobsthälften bei offenem Deckel indirekt bei ca. 160 °C ca. 6–8 Min. auf der Schnittfläche grillen.

Vom Grill nehmen und auf Desserttellern anrichten. Mit Frischkäsecreme toppen und mit rosa Pfefferbeeren bestreuen.

Nach Belieben noch mit gehackten Walnüssen garnieren.

*Tipp:* Eventuell mit einer Kugel Joghurteis anrichten.

# Guten Appetit!

