



REZEPT 24 | VEGETARISCH

GEGRILLTE PFIRSICHE *mit Ziegenkäse, Thymian und Pistazien*

Diese gegrillten Pfirsiche verbinden Fruchtigkeit, leichte Röstaromen und cremigen Ziegenkäse zu einem besonderen Grillgericht. Mit Honig, Thymian und Pistazien entsteht eine raffinierte Mischung aus süss und herzhaft.



FÜR
4 Personen



VORBEREITUNG
10 Min.



MARINIEREN
–



GRILLZEIT
6–8 Min.



GRILL
Gas, Holzkohle oder Pellet



METHODE
direkt



ZUTATEN:



PFIRSICHE

- 4 reife, aber feste Pfirsiche
- 1 EL Olivenöl



FÜLLUNG

- 150 g Ziegenfrischkäse
- 1 EL Honig
- 1 TL fein gehackter frischer Thymian
- schwarzer Pfeffer



ZUM FERTIGSTELLEN

- 30 g Pistazien
- 1–2 TL Honig
- einige Thymianblättchen
- wenig schwarzer Pfeffer
- optional einige Tropfen Balsamico-Crème

ZUBEREITUNG:

- 1 VORBEREITEN:** Pfirsiche halbieren und die Steine entfernen. Die Schnittflächen sehr dünn mit Olivenöl bestreichen.
- 2 GRILL VORHEIZEN:** Grill auf 200–220 °C vorheizen.
- 3 GRILLIEREN:** Die Pfirsiche mit der Schnittfläche nach unten über direkter Hitze etwa 3–4 Min. grillieren, bis deutliche Grillstreifen entstehen.
- 4 WENDEN:** Die Pfirsiche wenden und nochmals etwa 2 Min. grillieren. Sie sollen warm und weich werden, aber ihre Form behalten.
- 5 FÜLLUNG:** Ziegenfrischkäse mit Honig, Thymian und etwas schwarzem Pfeffer verrühren.
- 6 SERVIEREN:** Gegrillte Pfirsichhälften vom Grill nehmen, mit der Ziegenkäse-Crème füllen und mit Pistazien, etwas Honig und frischem Thymian garnieren. Nach Wunsch wenig Balsamico-Crème darübergeben.

TIPPS & TRICKS

- Mit etwas mehr Honig wird dieses Rezept zu einem wunderbar herzhaft-süßes Grilledessert.
- Ein paar Tropfen Balsamico-Crème sorgen für zusätzliche Tiefe.
- Am besten warme, aber noch formstabile Pfirsiche verwenden.

EMPFOHLENES EQUIPMENT

- Grill mit direkter Zone
- Grillzange oder Wender
- Kleine Schüssel für die Füllung
- Schneidebrett & Messer



Viel Spass beim Grillen!

Weitere Rezepte und Tipps findest du auf [GRILLONLINE.CH](https://www.grillonline.ch)