

Überbackene Pfirsichhälften

Für 4 Personen

1 ofenfeste Form von ca. 30 cm Ø

Butter für die Form

4 reife Pfirsiche, halbiert, entsteint

2 EL Zucker

Füllung:

125 g geschälte Mandeln, gemahlen

2 EL Pistazien, gehackt

50 g Zucker

½ Zitrone, abgeriebene Schale

1 EL Pfefferminze, gehackt

5 EL Rahm

3 dl Champagner oder Traubensaft

3–4 EL Zucker

Puderzucker und Pfefferminze,
fein geschnitten, zum Garnieren

1 Pfirsiche mit der Wölbung nach unten in die ausgebutterte Form setzen. Zucker darüber streuen.

2 Füllung: Alle Zutaten verrühren, in die Pfirsiche verteilen. Champagner oder Traubensaft und Zucker neben die Pfirsiche in die Form geben. Pfirsiche in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 20–25 Minuten überbacken. Kurz vor dem Servieren garnieren.

Tipp:

• Nach Belieben mit flaumig geschlagenem Rahm, Vanilleglace oder Crème fraîche servieren.

INFOS

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Gratinieren: ca. 20 Minuten

 vegetarisch

Nährwerte pro Portion: Energie 529 kcal
Eiweiss 11 g, Fett 27 g, Kohlenhydrate 51 g

