



KARAMELLISIERTE NEKTARINEN HÄLFTEN VOM GRILL



15 Min.



Vegetarisch

Zutaten 4 Portionen

4	große Nektarine(n)
2 EL	brauner Zucker
2 Packung(en)	Petrella Peppasweet (á 125 g)
3 EL	Limettensaft
1	Vanilleschote(n)
2 EL	flüssiger Honig
ein paar	essbare Blüten zum Dekorieren

Petrella Produkte



Petrella Peppasweet



KARAMELLISIERTE NEKTARINEN HÄLFTEN VOM GRILL



15 Min.



Vegetarisch

So wird's gemacht

1. Nektarinen halbieren, Kerne entfernen, etwas aushöhlen und die Schnittseite in den braunen Zucker drücken.
2. Mit der Schnittseite für ca. 3 Minuten auf den heißen Grill legen.
3. Petrella Peppasweet mit dem restlichen Nektarinen Fleisch, Limettensaft, das Mark aus der Vanilleschote und Honig mischen und mit einem Pürierstab pürieren.
4. Frischkäse-Masse in die heißen Nektarinen Hälften füllen, mit essbaren Blüten dekorieren und sofort servieren.