

# Tête-de-Moine-Pfirsichbrot

Dieses Pfirsichbrot ist genau das Richtige, wenn du Lust auf etwas Einfaches mit richtig viel Charakter hast. Die Kombi aus süss-saftigem Pfirsich, würzigem Tête de Moine und einem Hauch Honig ist fast schon frech gut. Das Ganze kommt auf knusprig in Olivenöl geröstetem Brot und wird mit Hüttenkäse und etwas Zitronenabrieb abgerundet – einfach, aber mit Anspruch. Perfekt als Sommerlunch, Apéro-Snack oder kleines Abendessen mit einem Glas Naturwein. Es ist schnell gemacht, aber macht Eindruck – so wie's sein soll.

## Für 4 Personen

2 reife Pfirsiche	Olivenöl zum Braten	Salz, schwarzer Pfeffer
40-50 ml Noilly Prat	ca. 120 g Hüttenkäse	120-150 g Tête-de-Moine-Röschen
4 Scheiben gutes Brot (z.B. Sauerteig- oder Landbrot, ca. 1,5-2 cm dick)	Abrieb einer halben Bio-Zitrone	1-2 TL flüssiger Honig (je nach Geschmack)

## Zubereitung:

1. Pfirsiche vorbereiten: waschen, entkernen und in feine Schnitze schneiden. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze leicht anbraten, bis sie beginnen, goldbraun zu werden.
2. Ablöschen: Mit dem Noilly Prat ablöschen, kurz aufkochen und dann einkochen lassen, bis die Flüssigkeit fast vollständig reduziert ist. Die Pfirsiche sollten leicht glänzen, aber nicht matschig sein. Mit einer Prise Salz abschmecken. Beiseitestellen.
3. Brot rösten: Die Brotscheiben in derselben oder einer frischen Pfanne mit etwas Olivenöl goldbraun und knusprig toasten – idealerweise auf beiden Seiten.
4. Belegen: Auf jede Brotscheibe etwas Hüttenkäse geben, dann etwas Zitronenabrieb, eine kleine Prise Salz und frisch gemahlene Pfeffer darüberstreuen.
5. Pfirsiche verteilen: Die lauwarmen Pfirsichschnitze gleichmässig auf dem Käsebrot verteilen.
6. Mit Tête-de-Moine-Röschen toppen: Die Tête-de-Moine-Röschen dekorativ auf dem Brot anrichten und darauf achten, dass sie nicht zu dick aufliegen – es soll elegant bleiben.
7. Final Touch: Zum Schluss einen feinen Hauch Honig über die Tête-de-Moine-Röschen träufeln – nicht zu viel, nur als Aroma-Verstärker.

## Weineempfehlung

Carmelin Malvoisie  
du Valais AOC

<https://www.denner.ch/de/weinshop/carmelin-malvoisie-du-valais-aoc-p050334>

