

Grillfrüchte mit Mascarpone



Sommerzeit ist Grillzeit! Traditionellerweise hat ja beim Kochen im Freien Fleisch in allen Formen und Farben das Kommando, immer mehr finden aber auch Fleischersatz, Gemüse & Co. ihren Weg auf den Grill. Aber habt ihr schon einmal ein Dessert auf dem Grill zubereitet? Gegrillte Früchte, kombiniert mit leckeren Dips oder Toppings, werden eure Gäste erst überraschen — und danach definitiv begeistern!

- 2 Aprikosen
- 2 Nektarinen
- 180 g Mascarpone
- 1 Handvoll Mandelstifte
- 1 Vanilleschote
- ... für die ganz süßen Zeitgenossen optional etwas Honig

1. Mandelstifte ohne Fett in einer Bratpfanne rösten, bis sie schön braun sind
2. Mascarpone mit einer Gabel etwas luftig schlagen und die ausgekratzte Vanilleschote dazugeben – optional etwas Honig einrühren
3. Nektarinen und Aprikosen in zwei Hälften schneiden und den Kern entfernen
4. Früchte mit der offenen Seite nach unten 2—3 Minuten auf den Grill legen
5. Vanille-Mascarpone in die Vertiefung der Früchte geben, Mandelstifte darüberstreuen und servieren