

Nektarinen vom Grill mit Frischkäse und Basilikum

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 3 Portionen

3 Nektarinen
60 g Frischkäse
6 Brombeeren
6 Blaubeeren
6 Basilikumblätter
1 Esslöffel Mandelblättchen

Für den passenden Abschluss nach einem perfekten Schlemmertag am Grill wünschst du dir etwas Fruchtiges, Frisches, Cremiges, dass ein bisschen nach Urlaub schmeckt und schnell zubereitet ist? Dann sind diese gegrillten Nektarinen mit Frischkäse, Basilikum und Beeren genau das richtige Dessert, um Glut und Abend perfekt ausklingen zu lassen!

- 1 -

Grill auf 200 °C vorheizen.

- 2 -

Nektarinen halbieren und Kern entfernen. Mit der Schnittseite auf den Rost legen und ca. 5 Minuten grillen.

- 3 -

Nektarinen mit Frischkäse füllen. Beeren, Basilikum und Mandelblättchen darauf verteilen.