AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	Sommer	Frankreich

PFIRSICH-GRATIN MIT PISTAZIEN



Rezept: J.-F. Mallet. Simplissime light. Hachette 2016 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Mit dem Backofen ist es einfach, ein exquisites Dessert zu zaubern. Grandios, so einen Abend ausklingen zu lassen.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

4	Pfirsich, grosse, reife	3 EL	Mandeln, gemahlene
3 EL	Pistazien	3 EL	Orangenblütenwasser
		2 EL	Honig, flüssiger

ZUBEREITUNG

1. Grillfunktion des Ofen mit 240° C in Gang setzen.
2. Honig und Orangenblütenwasser eine Minute in der Pfanne aufkochen.
3. Pfirsiche in Schnitze schneiden. In einer Gratinform arrangieren und mit der Honig-Orangenwasser-Mischung beträufeln. Anschliessend mit den gemahlenen Mandeln und den Pistazien bestreuen.
4. Gratinform nur kurz in den Ofen geben, bis Pistazien Farbe annehmen. Lauwarm servieren.