

Glasierte Pfirsichhälften mit Mascarponecreme

Zutaten für 4 Personen

- 4EL Quittengelee
 - 4 Pfirsiche
 - 120g Mascarpone
 - 1 TL Apfelessig mit Honig,
z. B. Aceto di mele
 - 1 TL Sonnenblumenöl
 - 2 Cantucci
 - ½ TL Blumenpfeffer
- Minze zum dekorieren



Zubereitung:

1. Knapp die Hälfte des Quittengelees mit Mascarpone und Essig zu einer Creme mischen. Kühl stellen, so bekommt die Creme eine festere Konsistenz.
2. Ofen auf 180 °C vorheizen mit Grillstufe oben.
3. Pfirsiche halbieren und entsteinen. Schnittflächen mit Öl bepinseln. Pfirsiche mit restlichem Quittengelee einstreichen.
4. Zuoberst im Ofen 2–3 Minuten grillieren.
5. Creme darauf verteilen. Cantucci drüberbröckeln.
6. Mit Blumenpfeffer servieren.