

Gebratene Pfirsiche



Zutaten (4 Personen):

- 4 feste, große Pfirsiche
- 25 g Butter
- 100 g brauner Rohrzucker

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen.

Inzwischen die Pfirsiche waschen, schälen, vierteln und von den Steinen befreien.

Die Butter in einer ofenfesten Pfanne erhitzen und die Pfirsiche darin unter mehrmaligem Rütteln der Pfanne bräunen.

Pfirsiche im Ofen etwa 10 Minuten weich werden lassen. Dann mit dem Rohrzucker bestreuen. Schmeckt als Dessert mit Sahne oder als Beilage zu Vanille-Eis.

Tipp: Dieses Rezept funktioniert auch mit anderen Obstsorten, wie zum Beispiel Nektarinen, Aprikosen, Äpfeln oder exotischen Früchten.

Quelle:

Nach: "Griechische Küche - die besten landestypischen Rezepte" vom Honos-Verlag Köln