

## Rezept

# Chai-Pfirsiche mit Ziegenkäse und Rucola

Ein Rezept von Chai-Pfirsiche mit Ziegenkäse und Rucola, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>3</b> Pfirsiche	<b>200 ml</b> Pfirsichsaft bzw. -nektar
<b>1 TL</b> Chai-Marsala (Gewürzmischung für indischen Tee)	<b>1 TL</b> Currypulver
<b>2 TL</b> gehackte Petersilie	<b>150 g</b> Ziegenfrischkäse
1/2 Knoblauchzehe, fein gehackt	1/2 TL frischer Ingwer, fein gerieben
Pfeffer	Salz
<b>1 EL</b> weißer Aceto balsamico	<b>100 g</b> Rucola
Salz	<b>2 EL</b> Mandelöl oder neutrales Öl
<b>2 EL</b> Cashewkerne, grob gehackt	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Gläser à 200 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 165 kcal

## Zubereitung

1. Die Pfirsiche waschen, halbieren und entkernen. Pfirsichsaft, Chai-Gewürz und Curry in einem Topf zum Kochen bringen. Pfirsiche darin bei schwacher Hitze ca. 10 Min. garen. Aus dem Sud nehmen, abkühlen lassen, häuten und würfeln. Den Sud sirupartig einkochen und abkühlen lassen.
2. Für die Käsecreme alle Zutaten mischen und mit etwas Sirup zu einer glatten Creme verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Pfirsichwürfel auf die Gläser verteilen, Käsecreme darübergeben. Rucola waschen, trocken tupfen und putzen. Dekorativ über die Creme häufen und mit dem Dressing und kaltem Sirup beträufeln. Cashewkerne trocken in einer Pfanne rösten und darüberstreuen.