

Rezept

Gebratener Pfirsich mit Zitronenquark

Ein Rezept von Gebratener Pfirsich mit Zitronenquark, am 20.03.2023

Zutaten

2 Pfirsiche	4 Butterflocken
200 g Quark	4 EL Milch
2 EL Zitronen- oder Holundersirup	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Portionen plus 1-2 halbe Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Die Pfirsiche in zwei Hälften schneiden, diese durch Verdrehen voneinander lösen und den Stein entfernen. Anstelle des Steins, je eine Butterflocke in jede Hälfte geben.

2. Eine beschichtete Pfanne erhitzen. Die Pfirsichhälften mit der Öffnung nach unten hineinsetzen und etwa 4 Min. bei mittlerer Hitze braten.

3. Inzwischen den Quark mit der Milch cremig aufschlagen und mit dem Zitronen- oder Holundersirup süßen. Den noch heißen Pfirsich auf dem Quark anrichten.