

Rezept

# Gratinierte Pfirsiche mit Walnüssen

Ein Rezept von Gratinierte Pfirsiche mit Walnüssen, am 20.06.2026

## Zutaten

4	Pfirsiche (auch fein: jkNektarinen)	½	Bio-Zitrone
100 g	Walnüsse	2 EL	Semmelbrösel
50 g	Ahornsirup		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Pfirsiche waschen oder häuten: Dazu überbrüht man sie wie Tomaten mit kochend heißem Wasser, lässt sie kurz ziehen, schreckt sie mit kaltem Wasser ab und kann die Haut dann abziehen.

---

2. Die Pfirsiche halbieren und den Stein aus der Mitte jeweils herauslösen. Die Pfirsiche in dünne Scheiben schneiden und in eine feuerfeste Form legen.

---

3. Die Zitronenhälfte heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Die Walnüsse fein hacken und mit Zitronenschale, Semmelbröseln und dem Ahornsirup verrühren. Diese Mischung auf den Pfirsichen verteilen.