

Rezept

Gratinierte Pfirsiche mit Walnüssen

Ein Rezept von Gratinierte Pfirsiche mit Walnüssen, am 26.04.2024

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.