Rezept

Pfirsich-Käse-Bruschetta mit Honig

Ein Rezept von Pfirsich-Käse-Bruschetta mit Honig, am 12.10.2024

Zutaten

- **120 g** Doppelrahmfrischkäse, zimmerwarm
- **1 EL** Thymianblätter
- **8** Scheiben Ciabatta oder Baguette, je etwa 1 1/2 cm dick
- **120 g** Blauschimmelkäse, zerbröckelt
- **2 EL** Zucker
- **4** feste, aber reife Pfirsiche, halbiert, entsteint
- Olivenöl
- grobes Meersalz
- **3 EL** Honig

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Den Grill für direkte mittlere bis schwache Hitze (175 °C) vorbereiten.

2. Frischkäse mit Zucker und Thymian glatt rühren und beiseite stellen. Pfirsichhälften und Brotscheiben auf beiden Seiten dünn mit Öl bestreichen und leicht salzen.

3. Pfirsichhälften über direkter mittlerer bis schwacher Hitze bei geschlossenem Deckel etwa 8 Min. grillen, bis die Früchte stellenweise gebräunt und etwas weich geworden sind, dabei einmal wenden. Während der letzten Minute die Brotscheiben über direkter Hitze rösten, dabei ein- bis zweimal wenden. Pfirsiche und Brot vom Grill nehmen.

4. Die Brotscheiben gleichmäßig mit der Frischkäsemischung bestreichen.

5. Die Pfirsichhälften in 1/2 cm breite Spalten schneiden, auf die Brotscheiben legen, mit Blauschimmelkäse bestreuen und etwas Honig darüberträufeln. Sofort servieren.