

Gegrillter Pfirsich



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

4 Pfirsiche
 1 Knoblauchbrot
 50 g Butter
 1 Kugel Mozzarella
 1 Basilikumtopf
 2 Knoblauchzehen
 30 g Sonnenblumenkerne
 125 ml Bio-Olivenöl
 ½ TL Salz
 1 Prise Salz
 1 Prise Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Grill anheizen. Pfirsiche waschen, halbieren und die Kerne entfernen. Knoblauchbrot nach Packungsanleitung zubereiten und in breite Streifen schneiden. Butter im Topf bei geringer Hitze schmelzen und die Brotscheiben damit einpinseln. Mozzarella abgießen und in 8 gleich große Stücke zupfen.
 2. Pfirsichhälften mit der Schnittseite nach unten für 3–4 Minuten auf den Rost geben und angrillen. Umdrehen, mit Mozzarella füllen und weitere 5 Minuten bei indirekter Hitze grillen.

3. Basilikumblätter abzupfen, waschen, trocken tupfen und in ein hohes Rührgefäß geben. Knoblauch pellen, grob zerkleinern und zum Basilikum geben. Sonnenblumenkerne ohne Zugabe von Fett in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten und ebenfalls zum Basilikum geben. Olivenöl in das Rührgefäß geben und alle Zutaten mit einem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz abschmecken.

4. Gegrillte Pfirsiche mit Salz und Pfeffer würzen und mit Knoblauchbrot und Basilikumpesto anrichten.