

Gefüllte Pfirsiche

Für zwei Personen

4 Pfirsiche 50 g Walnüsse 200 g Mascarpone
4 EL Ahornsirup Sonnenblumenöl

Die Pfirsiche halbieren und den Kern entfernen. Die Nüsse im Zerkleinerer fein hacken und anschließend unter die Mascarpone mischen. Eine Pfanne erhitzen. Die Pfirsichhälften mit Öl einstreichen und in der heißen Pfanne kurz scharf anbraten. Die Pfirsichhälften aus der Pfanne nehmen, auf einen Teller geben und mit der Mascarpone-Nuss-Mischung füllen. Etwas Ahornsirup darüber träufeln und servieren.

Maximilian Heck am 07. März 2013