

## Gratiniertes Obst

### Für 2 Personen

2 Pfirsiche, reif	2 Baby-Ananas	1 Mango, reif
1 Birne, reif	1 Zweig Rosmarin	100 g türkischer Joghurt
1 Limette, unbehandelt	50 g Rohrzucker, braun	3 TL Vanille Zucker
2 EL Honig		

Den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Obst schälen und in große Stücke schneiden und mit der flachen Seite nach oben in die Auflaufform legen. Die Früchte mit Rohr- und Vanillezucker bestreuen und zwölf Minuten gratinieren lassen. Für die Soße den Rosmarin fein hacken und die Limette auspressen. Das Ganze mit dem Honig und dem Joghurt verrühren. Anschließend etwas durchziehen lassen und über das Obst geben. Das Ganze auf Tellern anrichten und servieren.

Daniel Jauslin am 11. Februar 2010