

Gebackener Pfirsich mit süßem Basilikum-Pistazien-Pesto

Für zwei Personen

Für die Pfirsiche:

| | | |
|------------------------|----------------------|------------------------------|
| 2 reife Pfirsiche | 2 TL brauner Zucker | 2 EL Pfirsichlikör |
| 50 g gehackte Walnüsse | 2 EL flüssiger Honig | 250 g kalter griech. Joghurt |

Für das Basilikum-Pistazien-Pesto:

| | | |
|------------------------|------------------|---------------------|
| 40 g kandierter Ingwer | 1 Bund Basilikum | 1 EL brauner Zucker |
| 100 g Pistazienkerne | 1 Limette | 50 ml neutrales Öl |
| 50 ml Pistazienöl | | |

Für die Pfirsiche:

Den Backofen auf 200 Grad Unterhitze vorheizen.

Pfirsiche halbieren und entsteinen. Je 2 Hälften auf Backpapier setzen und Pfirsichhälften mit je $\frac{1}{2}$ TL Zucker und $\frac{1}{2}$ EL Pfirsichlikör beträufeln.

Papier wie ein Bonbon über den Pfirsichen verschließen und die Enden mit Küchengarnt zu binden. Im Backofen auf der 2. Schiene von unten 15 Minuten backen. Joghurt mit Honig und Walnüssen vermischen.

Für das Basilikum-Pistazien-Pesto:

Ingwer fein hacken. Basilikum abbrausen, trockentupfen und Basilikumblättchen mit den zarten Stielen abzupfen.

Ingwer, Basilikum, Zucker und Pistazien im hohen Becher eines Blitzhackers intervallartig zerkleinern. 1 TL Limettenschale abreiben. Limettenschale und beide Öle unterrühren.

Pfirsiche auf Tellern anrichten, Basilikum-Pistazien-Pesto neben die Pfirsiche geben und mit dem griechischen Joghurt servieren.

Siber Daller am 27. Juni 2019