

Pfirsich mit Honig und Thymian, Joghurt und Crumbles

Für zwei Personen

Für den Pfirsich:

1 großer Pfirsich	1 TL Butter	2 cl Sherry
2 EL Honig	6 Zweige Thymian	Eiswasser

Für die Crumbles:

2 EL Butter	3,5 EL Mehl	2,5 EL Zucker
-------------	-------------	---------------

Für den Joghurt:

125 g griech. Joghurt	1 Zitrone, Saft, Abrieb	2 TL Honig
-----------------------	-------------------------	------------

Für die Garnitur:

10 g naturbelassene Pistazien	2 Zweige Thymian
-------------------------------	------------------

Für den Pfirsich:

Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Pfirsich an der Unterseite kreuzweise einschneiden. Für ca. 10 Sekunden in das heiße Wasser geben, im Anschluss in Eiswasser abschrecken und die Haut abziehen.

Nun den Pfirsich halbieren und den Kern entfernen.

In einer Pfanne mit Riffelmuster Pfirsich-Hälften mit etwas Butter scharf anbraten. Dabei zeigt die aufgeschnittene Seite nach unten. Honig und Thymian hinzugeben und leicht karamellisieren. Mit Sherry ablöschen und alles in eine ofenfeste Form geben. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad für ca. 10 Minuten weiter garen.

Für die Crumbles:

Alle Zutaten miteinander vermengen und Streusel herstellen. Auf ein Backblech geben und ca. 10 Minuten im Ofen goldbraun backen.

Für den Joghurt:

Joghurt mit Honig, Zitronenabrieb und einem Spritzer Zitronensaft cremig rühren.

Für die Garnitur:

Pistazien hacken und mit Thymian als Garnitur verwenden.

Annelie Posselt am 15. August 2024