

# Gegrillter Pfirsich mit Ricotta

## Für zwei Portionen

3-4 Pfirsiche	1 Zitrone	1 Orange
2 Zweige Rosmarin	5 EL Honig	3 EL Mandeln (gestiftelt)
200 g Ricotta	2-3 EL Puderzucker	

Den Ricotta mit Puderzucker, sowie Saft und Abrieb einer Zitrone abschmecken. Die Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen.

Die Mandelstifte in eine Pfanne geben und kurz auf dem Herd anrösten. Den Honig zugeben, aufschäumen lassen, die Rosmarinnadeln zugeben und in dem heißen Honig „frittieren“. Anschließend die Pfanne vom Herd nehmen und das Ganze mit frischem Orangenabrieb abschmecken.

Die Pfirsiche in fingerdicke Scheiben schneiden und dabei die Kerne entfernen. Eine Grillpfanne ohne Fett stark erhitzen, die Pfirsichscheiben darauflegen, rösten und anschließend ein Stück drehen und wieder auf die Grillpfanne legen, damit ein schönes Grillmuster entsteht.

Den Ricotta auf zwei Tellern ausstreichen, die gegrillten Pfirsichscheiben darauf setzen und großzügig mit dem Rosmarinhonig samt Mandelstiften beträufeln.

Alexander Herrmann am 29. April 2015