

Gegrillte Nektarinen mit Honig-Mascarpone-Creme

8 Portionen



gelingt leicht

bis zu 10 Min.



Zutaten:

Honig-Mascarpone-Creme:

250 g Mascarpone
125 g griechisches Joghurt (10 % Fett)
Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste
50 g Honig
50 g Staubzucker

Zum Tunken:

8 halbierte, entsteinte Nektarinen
ca. 3 EL Olivenöl

Zum Bestreuen:

1 Pck. Dr. Oetker Pistazien gehackt

1 Honig-Mascarpone-Creme:

Mascarpone mit Joghurt, Vanillepaste, Honig und Staubzucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) kurz verrühren.

Die Creme in einen Spritzbeutel geben und kalt stellen.

2 Zum Tunken:

Das Olivenöl auf einen flachen Teller geben und die Schnittfläche der Nektarinen darin tunken. Die Nektarinen für ca. **5 Min. bei recht hoher Resthitze am Grill grillen.**

3 Zum Bestreuen:

Die kalt gestellte Creme auf die gegrillten Nektarinen spritzen und mit Pistazien bestreut servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Das Dessert schmeckt am besten, wenn es heiß serviert wird. Die Creme kann schon am Vortag vorbereitet werden.