

„_ Gebackene Pfirsiche mit Rosmarin und Honig



Dieses Rezept ist sehr einfach in der Zubereitung, der Geschmack hingegen ist ein Erlebnis der besonderen Art. Das Aroma von Rosmarin und der Honig ergeben zusammen den Duft der mediterranen Küche bei diesem Dessert.

Zutaten

- 2 große reife Pfirsiche
- 2 TL Honig
- 4 Rosmarin-Triebspitzen
- Natives Olivenöl extra
- Backpapier

Zubereitung

Das Backpapier in ca. 25 x 25 cm große Stücke schneiden und etwas Olivenöl daraufträufeln. Die Pfirsiche halbieren und den Kern entnehmen.

Jede Pfirsichhälfte auf ein Papierquadrat setzen, mit einem halben Teelöffel Honig füllen und einen kleinen Zweig Rosmarin darauflegen. Das Backpapier einklappen und die Spitzen zusammendrehen, damit das Papier geschlossen ist.

Die Pfirsichpäckchen auf ein Backblech legen und bei 160° ca. 20 Minuten im Ofen backen.

Anrichten:

Die Päckchen auf einen Teller setzen, das Papier öffnen und die Pfirsiche evtl. mit Puderzucker bestäuben.

Mein Tipp:

- _ Servieren Sie zu den Pfirsichen Vanillequark.
- _ Sie können das Dessert auch mit Nektarinen oder Aprikosen zubereiten.