

Gebratene Pfirsich mit Walnusseis

Portionen: 2
Einfach
Schnell zubereitet

Zubereitung:

Schneide die Pfirsiche in gleichmäßige Spalten.

Erhitze bei mittlerer Hitze die Butter in einer Pfanne bis sie aufschäumt und gib dann die Pfirsiche und den Zucker dazu. Brate die Spalten 2–4 Minuten in der Pfanne und gib dann den Zitronen-Orangensaft mit dem Baccardi dazu und lass es einmal kurz durchkochen.

Gib dann die Pfirsichspalten in einen Suppenteller und setze eine Kugel Walnusseis darauf. Mit Minze garnieren.

Serviere dieses Sommernachtsdessert noch warm.

Zum trinken passt ein Glas Prosecco oder Welschriesling hervorragend dazu.

Zutaten:

2-3 reife Pfirsiche

2 EL Butter

1 EL brauner Zucker

Saft einer 1/2 Zitrone

Saft einer 1/2 Orange

2 cl Baccardi oder

Grand Marnie

Minze zum Garnieren

