

Rezept für  
**Gegrillte Pfirsiche mit  
Ziegenfrischkäse**

**Zutaten:**

2 ½ Pfirsiche  
250 g Ziegenfrischkäse  
2 ½ EL Honig  
½ Zitrone unbehandelt  
½ Zweig Thymian frisch  
1 g Rosa Pfeffer Beeren

**Zubereitung:**

Pfirsich waschen, trocken tupfen, halbieren und entkernen. Thymian waschen und trocken tupfen, Stiel entfernen. Zitronenschale in eine Schüssel reiben. Honig, Frischkäse und Thymian hinzufügen und verrühren. Die Masse in die halbierten Pfirsiche füllen und mit Rosa-Pfeffer bestreuen, auf Alufolie setzen und ca. 15 Minuten grillen.

Tipp: Honig durch Ahornsirup ersetzen.

