



Gegrillter Pfirsich

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

2 reife Pfirsiche	4 Scheiben	luftgetrockneter Schinken
1 Burrata-Käse	100 g	gemischter Blattsalat
Olivenöl		Balsamico-Essig
Salz und Pfeffer nach Geschmack		frische Kräuter (optional)

Zubereitung

1. Den Grill vorheizen. Die Pfirsiche halbieren und den Kern entfernen. Die Pfirsichhälften mit etwas Olivenöl bestreichen und auf den Grill legen.
2. Etwa 2-3 Minuten pro Seite grillen, bis sie leicht karamellisiert und weich sind.
3. Die gegrillten Pfirsiche vom Grill nehmen und abkühlen lassen.
4. In der Zwischenzeit den gemischten Blattsalat auf einer Servierplatte oder einem Teller anrichten. Die luftgetrockneten Schinkenscheiben über den Salat legen.
5. Die gegrillten Pfirsiche in Scheiben schneiden und auf dem Salat verteilen.
6. Die Burrata in Stücke reißen und ebenfalls auf dem Salat platzieren. Mit Olivenöl und Balsamico-Essig beträufeln.
7. Nach Belieben mit frischen Kräutern, Salz und Pfeffer würzen. Sofort servieren und genießen!

Gegrillter Pfirsich

Stand 27.03.2024