

Gegrillte Aprikosen mit Montagnolo und Schwartzau Extra Aprikosen-Konfitüre

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 100 g Montagnolo
- 2 EL Schwartzau Extra-Aprikosen-Konfitüre
- 4 Aprikosen
- 2 EL Rum
- 2 EL Pistazien
- 2 EL Minzblätter



ZUBEREITUNG:

1. Aprikosen waschen, halbieren und den Stein entfernen. Pistazien hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Montagnolo in kleine Stücke schneiden.
2. Den Grill auf mittlere Hitze vorheizen. Die Aprikosenhälften auf den Grill legen und ca. 3-4 Minuten leicht karamellisieren. In der Zwischenzeit die Reduktion zubereiten. In einem kleinen Topf Schwartzau Extra Aprikosen-Konfitüre und den Rum vermengen. Bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen und danach auf niedriger Hitze 2-3 Minuten eindicken.
3. Die gegrillten Aprikosen auf Serviertellern anrichten. Mit Montagnolo belegen und mit der Reduktion beträufeln. Gehackte Pistazien und Minzblätter über die Aprikosen streuen.

ZUBEREITUNGSZEIT:

ca. 25 Min.

Nährwertangaben pro Portion: 843,8 KJ / 203 kcal | E 5,1 | F 12,8 | KH 10,1