KIKKOMAN

Mit Käse gefüllte Pfirsiche

Gesamtzeit **25 Min.** **10 Min.** Vorbereitungszeit **15 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
2.960 kJ / 707 kcal

Fett: **54 g** Eiweiß: **24 g**
Kohlenhydrate: **48 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

2	Pfirsiche
250 ml	Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce mit Honig und Rauchgeschmack
2 EL	Olivenöl
1	Rosmarinzweig
80 ml	Apfelsaft
1 TL	Honig
1 EL	Zitronensaft
70 g	Ziegenkäse
40 g	Walnüsse
2 EL	Pinienkerne
Salat	
2 Handvoll	Rucola
1	rote Zwiebel
0,5	Gurken
	Basilikum
1 Handvoll	Minzblätter

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Pfirsiche halbieren.

Schritt 2

Mit Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce mit Honig und Olivenöl bestreichen.

Schritt 3

In einer kleinen Pfanne die restliche Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce mit Honig zusammen mit Apfelsaft und etwas frischem Rosmarin aufkochen.

Schritt 4

Die Pfirsiche mit der Schnittfläche nach unten auf eine heiße Grillplatte legen. So lange garen, bis die Früchte karamellisieren und Streifen haben.

Schritt 5

Früchte umdrehen.

Schritt 6

Auf jeden Pfirsich etwas zerkrümelten Ziegenkäse geben. Gemahlene Walnüsse und Pinienkerne hinzufügen. Mit Honig beträufeln und weitere 5 Minuten garen lassen.

Schritt 7

Zwiebel in Halbmonde schneiden. Gurke in dünne Scheiben schneiden. Mit Rucola mischen und auf den Teller geben. Pfirsiche daraufgeben und mit Kikkoman Teriyaki BBQ-Sauce mit Honig beträufeln. Mit frischen Kräutern servieren.