

Mit Käse gefüllte Pfirsiche

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

Nährwertangaben (pro Portion):

2.960 kJ / 707 kcal

ZUTATEN

2 Portion(en)

2 Pfirsiche

250 ml <u>Kikkoman Teriyaki</u>

Barbecuesauce Honig

2 EL Olivenöl

1 Rosmarinzweig

80 ml Apfelsaft **1 TL** Honig

1 EL Zitronensaft70 g Ziegenkäse40 g Walnüsse2 EL Pinienkerne

Salat

2 Handvoll Rucola

rote ZwiebelGurken

Basilikum

1 Handvoll Minzblätter

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

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.