



Marinierte, gegrillte Pfirsiche mit hauchdünnem Knochenschinken

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Frucht-herzhaftes Grilldessert, darf eigentlich nicht fehlen !

Zutaten

- 4 reife, aber noch feste Pfirsiche, halbiert
- 70-80 g luftgetrockneter Schinken
- Für die Marinade:
 - 4 EL Ahornsirup oder Honig
 - 1 EL milder Weißwein Essig
 - 1 TL Senf, besser Senfpulver (Colemans)
 - Etwas Currypulver nach Geschmack
 - ½ TL brauner Zucker
 - 1 EL Sonnenblumenöl

Zubereitungsart

Schritt1

Ahornsirup/Honig, Essig, Senf- und Currypulver, Zucker und Öl verrühren. Die Pfirsichhälften übergießen, wenigstens 30 min. marinieren.

Schritt2

Danach mit samt der Marinade nebeneinander in Grillschalen legen und von jeder Seite ca. 5 min. auf den heißen Grill stellen.

Schritt3

Dabei hin und wieder wenden und in der Marinade etwas karamellieren lassen.

Schritt4

Ev. kurz vor dem Servieren noch einmal auf die Grillroste geben, um ein schönes Muster zu erhalten.

Schritt5

Mit hauchdünn geschnittenem Schinken servieren.

Rezeptart: Fleischgerichte, Grillrezepte für Fleisch **Tags:** grillen, mariniert, obst, schinken, unverzichtbar

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/marinierte-gegrillte-pfirsiche-mit-hauchduennem-knochenschinken/>