

Mit Käse gefüllte Pfirsiche

Zubereitungszeit **10**



Zutaten für 4 Personen

4 Pfirsiche
500 ml Kikkoman Teriyaki Barbecuesauce mit Honig
4 EL Olivenöl
2 Rosmarinzweige
160 ml Apfelsaft
2 TL Honig
2 EL Zitronensaft
140 g Ziegenkäse
80 g Walnüsse
4 EL Pinienkerne

Salat:

4 Handvoll Rucola
2 rote Zwiebeln
1 Gurke
Etwas Basilikum
2 Handvoll Minzblätter

ZUBEREITUNG:

1. Pfirsiche halbieren.
2. Mit Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce mit Honig und Olivenöl bestreichen.
3. In einer kleinen Pfanne die restliche Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce mit Honig zusammen mit Apfelsaft und etwas frischem Rosmarin aufkochen.
4. Die Pfirsiche mit der Schnittfläche nach unten auf eine heiße Grillplatte legen. So lange garen, bis die Früchte karamellisieren und Streifen haben.

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