

PFIRSICH-KÄSE-BRUSCHETTA

Zutaten für 4 Personen

- Doppelrahmfrischkäse, raumtemperiert
- 2 EL Zucker
- 1 EL Thymianblätter
- 4 feste, reife Pfirsiche, halbiert und entsteint
- 8 Scheiben Ciabatta oder Baguette
- Olivenöl
- naturreines grobes Meersalz
- 120g Blauschimmelkäse, zerbröckelt
- 3 EL Ahornsirup

Zubereitung:

1. Den Grill für direkte mittlere bis schwache Hitze (etwa 175 °C) vorbereiten.
2. Frischkäse mit Zucker und Thymian verrühren und beiseite stellen.
3. Die Pfirsichhälften und Brotscheiben auf beiden Seiten dünn mit Öl bestreichen.
4. Die Pfirsichhälften über direkter Hitze bei geschlossenem Deckel etwa 8 Min. grillen und dabei wenden, bis die Früchte stellenweise gebräunt sind und weich werden. Die Brotscheiben über direkter Hitze rösten, dabei ein- bis zweimal wenden. Pfirsiche und Brot vom Grill nehmen.
5. Die Brotscheiben gleichmäßig mit der Frischkäsemischung bestreichen.
6. Die Pfirsichhälften in ½ cm breite Spalten schneiden und auf die Brotscheiben legen. Mit Blauschimmelkäse bestreuen und mit Sirup beträufeln. Danach sofort servieren.