



## Pfirsich Antipasti

### Zutaten:

3 Pfirsiche / Nektarinen  
2-3 El Honig  
2 Burrata  
1/2 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
Pinienkerne  
Zitronensaft  
Butter  
Rucola, Kräuter  
Kirschtomaten  
Parmaschinken  
Salz & Pfeffer, Chilipulver  
Backofen: 200°C- 5 bis 10 Min.



### Zubereitung:

Eine Grillplatte oder eine große Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Pfirsich halbieren und den Kern rauslösen. Pfirsichhälften in dünne Spalten schneiden. Öl auf die Grillplatte geben und die Zwiebeln darauf anschwitzen. Rosmarienzweig dazulegen und Pfirsichspalten darauf verteilen. Alles salzen und anschwitzen. Honig darüber verteilen und mit Chilipulver würzen. Kirschtomaten halbieren und über den Pfirsichspalten verteilen. Butterflocken darauf geben und bei 200°C für 5-10 Minuten in den Ofen schieben. Die Pinienkerne anrösten und beiseite stellen. Das Blech aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Den Parmaschinken in Röschen auf den Antipasti anrichten. Die Burrata vorsichtig zerreißen und auf den Pfirsich Antipasti verteilen. Rucola mit Salz, Pfeffer und Olivenöl anmachen. Den angemachten Rucola ebenfalls über den Antipasti verteilen. Pinienkerne über alles streuen. Fertig! Anrichten, servieren, genießen!  
Viel Spaß beim Nachkochen!



FRANKEN  
FERNSEHEN