



## Rezept für die SWR3-Grillparty am 10. August 2007

### Gegrillter Pfirsich mit Ziegenfrischkäse und süßem Pesto

#### Rezept für 4 Personen

4	Pfirsiche Puderzucker zum Bestäuben	Die Pfirsiche waschen, trockentupfen, halbieren und Stein entfernen. Die Hälften mit Puderzucker bestäuben und langsam bei mittlerer Hitze von beiden Seiten grillen.
200 g	Ziegenfrischkäse	Den Ziegenfrischkäse in 8 Scheiben schneiden und je eine Scheibe auf eine Pfirsichhälfte legen.
<b>Pesto:</b>		
1 Bund	Minze	Minze- und Basilikumblätter vom Stiel zupfen und mit dem Öl, Puderzucker und Limonensaft in einem Mixer zu feinem Pesto pürieren.
3	Basilikumzweige	
75 ml	Sonnenblumenöl	
75 g	Puderzucker	
1	Saft von Limone	
	Minze für die Garnitur	Die Pfirsichhälften mit etwas Pesto beträufeln und mit frischer Minze garnieren.