



Gegrillte Aprikosen auf frischer Vanillecrème

Vor- und Zubereitung: ca. **10 Min.**

„Ein schnelles Dessert, für einen fruchtigen Abschluss“

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g **Griechischer Joghurt**
- 1 TL **Ahornsirup**
- 1 **Vanilleschote (Vanillemark)**
- 1 **Zitrone**
- ca. 6 **Aprikosen**
- ein wenig **Pfefferminze**

Zubereitung:

1. Den Joghurt mit dem Ahornsirup, Vanillemark und etwas Zitronensaft mischen und in kleine Gläser füllen.
2. Grill vorheizen und die Aprikosen halbieren, Stein entfernen und für ca. 6 Minuten bei niedriger Hitze grillieren, bis sie eine glasige Oberfläche haben.
3. Die warmen Aprikosenhälften auf der Vanillecrème verteilen und mit ein wenig Pfefferminze dekorieren.

Dazu **empfehlen** wir folgendes **Zubehör** aus unserem **Shop** (www.kukissima.ch):



Hochglanz emaillierte Gussplatte
NAPOLEON
N° art. 560133



Edelstahl Zange Easy Locking
NAPOLEON
N° art. 560015

Bon Appetito!
Giòana

