



Mascarponecreme mit karamellisierten Pfirsichen



Zutaten

Menge

2 EL	Honig
1	Pfirsich
150 g	Himbeeren
100 g	Blaubeeren
250 g	Mascarpone
1 Handvoll	Walnüsse
150 g	Erdbeeren
1	Birne

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 10 Min.

pro Portion: 1629 kJ, 389 kcal, 27 g Kohlenhydrate, 5,4 g Eiweiß, 31 g Fett, 74 mg Cholesterin, 5,5 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €

veggie

schnell

Zubereitung

Du hast Lust auf einen richtig einfachen und super leckeren Nachtisch? Dann ist diese Mascarponecreme mit karamellisierten Pfirsichen und verschiedenen Beeren genau das richtige für dich! Für das Dessert musst du nämlich einfach eine Birne und einen Pfirsich in Scheiben schneiden und mit etwas Honig in einer Pfanne karamellisieren lassen. Dann richtest du einfach den Mascarpone zusammen mit den karamellisierten Pfirsichen und Birnen an und gibst dazu noch ein paar Himbeeren, Erdbeeren und Blaubeeren. Für einen leckeren Crunch-Effekt wird das Dessert natürlich auch noch mit ein paar gehackten Walnüssen bestreut. Probieren Sie die Mascarponecreme unbedingt einmal selbst aus! So easy geht's:

Step 1:

Zuerst hackst du die Walnüsse. Die Hälfte der Nüsse zusammen mit 1 EL Honig in eine beschichtete Pfanne geben und karamellisieren lassen.

Step 2:

Als nächstes schneidest du die Birne, die Erdbeeren und den Pfirsich in feine Scheiben. Eine weitere Pfanne erhitzen und die Birnen- und Pfirsichscheiben darin ebenfalls mit 1 EL Honig karamellisieren lassen.

Step 3:

Zum Anrichten den Mascarpone auf einen tiefen Teller geben und die Beeren und das Obst darauf verteilen. Mit den Nüssen bestreuen und servieren.