

## **Sauerteig Stulle mit körnigem Frischkäse und gegrilltem Honig- Pfirsich**

Für 2 Personen

### **Zutaten:**

- 1 Scheibe Sauerteigbrot (groß genug für 2 Personen)
- 2 EL Honig (flüssiger Blütenhonig)
- ½ EL Rapsöl
- 70 g körniger Frischkäse
- 1Msp. Frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Msp. Meersalz
- 1 Weinbergpfirsich, reif
- 1 Rosmarinweig

### **Zubereitung:**

Die Brotscheibe leicht antoasten. Den Frischkäse mit ½ Löffel Honig, dem Salz und dem Pfeffer vermischen. Den Pfirsich vorsichtig halbieren (ggf. auch in drei Scheiben schneiden) den Kern entfernen und die Schnittstellen etwas mit Rapsöl einreiben. Dann nicht zu lange auf einer Grillpfanne grillen. Ganz am Ende mit Honig beträufeln und den Rosmarinweig dazulegen und noch etwas mitgrillen bis er knusprig ist.

### *Anrichten:*

Den Pfirsich auf den Frischkäse geben und den Rosmarinweig darauflegen. Wer möchte mit Beeren der Saison garnieren.