

Rezept Gratinierter Mumme-Mozzarella-Pfirsich

für 4 Personen

Zutaten:

4 Weinbergpfirsiche (alternativ 2 normale Pfirsiche)
150 ml trockener Rotwein
8 EL Mumme
8 EL Orangensaft
1 Messerspitze Pfeffer
1 Messerspitze Piment & Zimt (optional)
1 Lorbeerblatt
2 EL Zitrone
1 EL Ahornsirup
1–2 Mozzarellas
Schinken

Zubereitung:

Alle Flüssigkeiten und Gewürze in einem Topf vermischen, aufkochen. Weinberg-Pfirsiche waschen, im Ganzen dazugeben oder halbieren und entkernen. Anschließend 15 Minuten in dem Sud kochen. Pfirsiche aus dem Sud nehmen, in einer Auflaufform im Ofen mit Mozzarella bei 180 Grad überbacken. Anrichten mit Salatblättern und z.B. Parmaschinken.

Für Naschkatzen: schmeckt auch mit Vanilleeis statt mit Schinken und Salat.

