

Grillierte gefüllte Aprikosen



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 25 Minuten

GRILLIEREN: ca. 5 Minuten

FÜR 20 Stück

APRIKOSEN

10 Aprikosen, halbiert, entsteint

Wenig Olivenöl

FÜLLUNG

100 g Mozzarella di bufala, zerzupft

20 g schwarze Oliven, fein gehackt

30 g Pinienkerne, evtl. grob gehackt

1 EL Balsamico bianco

2 EL Olivenöl

4 Rohschinkentranchen, zerzupft

3 Zweige Thymian, zerzupft

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

Aprikosen mit Öl bepinseln, auf dem Grill beidseitig bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten grillieren, auf eine Platte legen.

FÜLLUNG

Mozzarella in die Vertiefung der Aprikosen verteilen. Oliven mit Pinienkernen, Balsamico und Öl mischen, Mozzarella damit beträufeln. Evtl. mit wenig Rohschinken und Thymian anrichten.