



R e z e p t

Aprikosen mit Thymian und gerösteten Mandeln

Natürlich muss das Dessert nicht vom Grill kommen, aber es darf! Denn wenn sanft gegarte, gezuckerte und gekräuterte Aprikosen auf Crème fraîche treffen, ist die Welt in Ordnung.

Zutaten pro Person

- 3 reife Aprikosen
- 1 EL Roh-Rohrzucker
- 2 Zweige Thymian
- 10 ganze Mandeln (ohne Schale)
- 2 TL Crème fraîche
- Olivenöl, Meersalz

Zubereitung

- Die Mandeln in etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze braten, bis sie rundum goldbraun sind. Dabei mit etwas Meersalz würzen. In einem Sieb abtropfen und abkühlen lassen, dann grob zerhacken.
- Thymian in 3 Zentimeter lange Stücke schneiden. Die Aprikosen waschen, halb bis zum Stein einschneiden und Thymian in den Spalt stecken.
- Aprikosen nebeneinander auf ein Stück Alufolie legen, Rohrzucker darüber streuen und die Alufolie so über den Aprikosen zusammenfalten, dass sie richtig dicht verpackt sind.
- Auf den Grill legen und etwa 15 Minuten garen, dann in der Alufolie lauwarm abkühlen lassen.
- Alufolie öffnen, Aprikosen mit ihrem Saft in ein Schälchen umfüllen. Crème fraîche darauf setzen, gehackte Mandeln darüber streuen.