

Knoblauch Brot mit gegrilltem Pfirsich & Ziegenkäse



„Ich bin ein Gourmeggle.“

Zutaten:

- 1 Packung MEGGLE Knoblauch Brot
- 2 Pfirsiche
- 150 g Ziegenkäse
- 100 ml Aceto Balsamico
- 1 EL Zucker
- etwas Olivenöl
- schwarzer Pfeffer



Zubereitung:

Balsamico und Zucker zum Kochen bringen. Hitze auf mittlere Stufe reduzieren und zu einem dickflüssigen Sirup einkochen.

Pfirsiche halbieren, entkernen, in Spalten schneiden und mit 1-2 EL Olivenöl beträufeln. Auf dem Grill oder in der Grillpfanne von beiden Seiten kurz anbraten.

In der Zwischenzeit die Brot-Hälften bei 200°C Ober-/Unterhitze 10-12 Min. backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt und knusprig ist. Anschließend in beliebig große Stücke schneiden.

Ziegenkäse in dünne Scheiben schneiden und auf den Brot-Stücken verteilen. Mit Pfirsich-Spalten belegen und mit etwas schwarzem Pfeffer würzen. Vor dem Servieren mit dem Balsamico-Sirup beträufeln.