



## Gegrillte Honig-Nektarinen

Probiere diese köstliche Dessert-Idee vom Grill mit Honig-Nektarinen und Vanilleeis. Abgerundet mit Haselnüssen, Rosmarin und der süß-säuerlichen Crema mit schwarzer Johannisbeere.

### Zutaten

4 Portionen

4 Nektarinen  
2 EL Byodo Brat-Öl Klassik  
2 EL Honig  
2 Stiele Rosmarin  
4 Kugeln Vanilleeis  
20 g Haselnüsse  
Byodo Crema mit schwarzer Johannisbeere

### Zubereitung

Nektarinen halbieren und den Kern mit Hilfe eines kleinen Löffels entfernen. Rundherum mit Brat-Öl bepinseln. Die Nektarinenhälften für insgesamt 5-10 Minuten grillen. Nach einmaligem Wenden die Schnittflächen mit Honig bepinseln. Rosmarin klein zupfen und ebenfalls auf die Nektarinenhälften legen.

Nektarinen zusammen mit dem Vanilleeis anrichten. Mit gehackten Haselnüssen bestreuen und mit Crema mit schwarzer Johannisbeere beträufeln.