



## Pfirsiche mit Balsamico

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

<b>4</b>	Pfirsiche gelb	Pfirsiche längs halbieren, Stein entfernen, cirka 1 cm breite Schnitze schneiden.
<b>4 EL</b> <b>2 EL</b>	Zucker Wasser	Zucker und Wasser in einer weiten Chromstahlpfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin- und herbewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht.
<b>1 EL</b>	Butter	Pfanne von der Platte ziehen. Butter und Pfirsiche begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 5 Min. knapp weich köcheln. Pfirsiche herausnehmen, zugedeckt warm stellen.
<b>1 TL</b>	Aceto balsamico tradizionale die Modena	Kochflüssigkeit auf ca. 3 EL einköcheln, Aceto begeben, abkühlen lassen.
<b>1,8 dl</b>	Rahm geschlagen	Pfirsiche fächerförmig auf Teller anrichten, Rahm darauf verteilen und mit Balsamico-Caramel beträufeln.