

PFIRSICHSPIESSE MIT GOLD-SIRUP .

🕒 **20 Min.** 🍴🍴 **gering**
Zubereitungszeit Aufwand

Zutaten für: 8 Spieße

2 Zitronen
70 ml Naturgut Bio Ahornsirup
4 Pfirsiche
60 g vegane Feta-Alternative
 (z.B. Food for Future
 Genuss-Hirte, optional)

Zubereitung:

- 1 Zitronen halbieren und den Saft aus den Hälften pressen. Zitronensaft mit Ahornsirup in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. einkochen und anschließend abkühlen lassen.
- 2 Pfirsiche waschen, halbieren, entkernen und achteln. Pfirsichstücke auf Spieße stecken. Spieße am Rand des Grills von jeder Seite ca. 2–3 Min. grillen. Optional vegane Feta-Alternative (z.B. Food for Future Genuss-Hirte) zerbröckeln. Fertige Spieße mit Sirup beträufeln und mit veganer Feta-Alternative bestreuen.