

Leckere Rezepte mit Pfirsichen und Melonen

gratis zum
Mitnehmen



Pfirsich Melba Tarte

Für den Teig 200 g Mehl, 40 g Puderzucker und 125 g kalte Butter zusammen in der Küchenmaschine zu Krümmel verarbeiten.

1 Eigelb, 2 TL Wasser begeben bis es ein Teig gibt
30 Minuten kalt stellen.

Eine **Tarteform** mit losem Boden einfetten und mit dem ausgewellten Teig auslegen. Mit Backpapier auslegen und mit Reis füllen und bei 190 Grad 10 Minuten backen, Reis heraus nehmen und 5 weitere Minuten, bis der Teig goldbraun ist backen.

1 kg Pfirsiche blanchieren und die Haut abziehen und halbieren.
200ml Sahne , 1 Vanilleschote erhitzen aber nicht zum kochen bringen. 2 Eier, 1 Eigelb und 60 g Zucker verrühren und die warme Sahne unterrühren. Vanilleschote herausnehmen.

Boden mit den halben Pfirsichen und **125g Himbeeren** belegen und Sahnemix zugeben.

35 bis 40 Minuten oder bis die Masse fest ist backen.
Mit Puderzucker bestreuen und mit Joghurt oder Sahne servieren.

Gelbe Grütze

Für 4 Personen

500 g Pfirsiche/Nektarinen evtl. schälen, halbieren und in Stücke schneiden.

1 Zuckermelone halbieren entkernen, von der Schale und in Stücke schneiden.

300 ml Orangensaft, 100 ml

Weißwein, 1 Zimtstange, 6 EL Zucker, Schale einer halben Zitrone und 3 EL Zitronensaft zum Kochen bringen.

3 gestr. EL Speisestärke mit 4 EL Wasser glatt rühren. In die kochende Flüssigkeit geben, erneut kurz aufkochen bis es eindickt. Obst zu geben, kurz aufkochen, in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen.

Schmeckt gut zu Vanilleeis oder Milchreis

Brownies mit Pfirsichen

850 g Pfirsiche schälen und in Spalten schneiden.

Eine Backform (30 x 20 cm) mit Backpapier auslegen.

150 g Butter schmelzen und mit 1 TL Vanille-Aroma und 4 Eier verrühren. 300 g brauner Zucker, 100 g Mehl, 90 g Kakao, 2 TL Backpulver und 1 Prise Salz vermischen und unter die Buttermischung rühren.

Teig in die Form füllen, glatt streichen und mit Pfirsichen belegen.

Bei 180°C ca 45 Minuten backen. Mit einem Zahnstocher die Teigkonsistenz testen.

Schmeckt auch sehr gut mit Zwetschgen.

Sehr einfach und schnell zubereitet!

Melonensalat mit Rauke

Für 2 Personen

100 g Rauke putzen, waschen und vorsichtig trockenschleudern. **½ Zuckermelone** entkernen und von der Schale befreien. Fruchtfleisch in grobe Stücke schneiden.

2 EL Limettensaft mit 4 EL Olivenöl verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Minzblätter von 3 Stielen grob schneiden und mit der Vinaigrette mischen. 4 Scheiben roher Schinken grob zerpfeifen.

Rauke, Melone und Schinken mischen und mit der Limetten-Vinaigrette beträufeln.

Der Schinken kann auch durch Shrimps ersetzt werden.

Melonen Knusper Dessert

Für 4 Personen

4 Wein- bzw. niedrige Wassergläser

1 Melone halbieren, entkernen, schälen und in Stücke schneiden.

500 ml Joghurt je nach Geschmack mit Honig süßen. 1 Packet Amarettikekse grob zerkrümmeln.

Alle Zutaten gleichmäßig in die Gläser schichten (Kekse, Joghurt, Melonen, Joghurt) Mit Zimt bestäuben und servieren.

Melonen können auch gut mit Pfirsichen oder verschiedenen Beeren ersetzt werden.