Gebackene Pfirsichhälften

Zutaten:

3	Pfirsiche (reif)
6 El	Honig
2 El	Walnusskerne
2 El	Mandelkerne
1 El	Zitronensaft
300 g	Joghurt (stichfest)
	Minzblättchen

Zubereitung:

- Ofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen. 3 reife Pfirsiche halbieren und entsteinen. Mit der Schnittfläche nach oben in eine große Auflaufform setzen und mit 3 El Honig beträufeln. Im heißen Ofen auf einem Rost auf der mittleren Schiene 15-20 Min. backen.
- Inzwischen Walnusskerne und Mandeln grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. 3 El Honig zugeben, unter Rühren kurz karamellisieren und mit 1 El Zitronensaft und 3 El Wasser ablöschen. Beiseitestellen.
- 300 g stichfesten Joghurt (10 %) mit einem Esslöffel als Nocken auf Dessertteller portionieren. Mit Pfirsichen und Nuss-Honig-Sud anrichten und mit einigen Minzblättchen bestreut servieren