

NEKTARINEN-KOMPOTT MIT MASCARPONECREME

Zutaten:

- \ 500 g Nektarinen
- \ 100 g Rohrzucker
- \ Geriebene Schale von einer Bio-Zitrone
- \ 2 Esslöffel Zitronensaft
- \ 200 g Schmand 24% Fett
- \ 200 g Mascarpone
- \ Zucker

Zubereitung

Nektarinen so gut wie möglich in ganzen Vierteln vom Kern lösen. Mit der Zitronenschale und dem Rohrzucker vermischen, vier Stunden ziehen lassen.

Die Nektarinen mit ihrem Saft in einen Topf mit möglichst großem Durchmesser umfüllen. Bei mittlerer Hitze aufkochen, Zitronensaft zugießen und bei niedriger Hitze etwa zehn Minuten lang offen köcheln, dabei gelegentlich umrühren. Wenn die Nektarinen anfangen, etwas weicher zu werden, die Hitze abschalten und das Obst im Topf mit Deckel drauf abkühlen lassen.

Schmand und Mascarpone verrühren und mit etwas Zucker abschmecken. Zum Servieren einen ordentlichen Klacks Creme auf das Kompott setzen.

