

# Geröstete Nektarinen mit Vanille und Frischkäse



30 min. 358 kcal SteviaSweet Crystal

## Zubereitung

Den Frischkäse schaumig schlagen und Vanille, [SteviaSweet Crystal](#) und Rahm dazugeben. Rühren, bis die Mischung flockig wird. Die Frischkäsecreme im Kühlschrank aufbewahren.

Nektarinen halbieren und den Stein entfernen. Butter in der Bratpfanne schmelzen, [SteviaSweet Crystal](#) und Gewürze hinzugeben und aufkochen. Die Nektarinen mit der Schnittfläche nach unten in die heiße Pfanne legen und ca. 5 Minuten anbraten lassen. Die Nektarinen umdrehen und noch einen Moment braten. Die Früchte mit der Frischkäsecreme auf Servierteller portionieren und mit Minze garnieren. Sofort servieren.

## Zutaten für 4 Portionen

4	feste Nektarinen oder Pfirsiche
50 g	Butter
3 TL	gemahlener Zimt
1 TL	gemahlener Ingwer
20 g	<a href="#">SteviaSweet Crystal</a>

## Zum Servieren

200g	Frischkäse
50 ml	Halbrahm
1/2 TL	gemahlene Vanille
1 TL	<a href="#">SteviaSweet Crystal</a>
	frische Minze

## Nährwerte pro Portion

358	kcal
1504	kJ
5.5	g Protein
15	g Kohlenhydrate
31	g Fett