

# Crumble mit Munster-Käse, Pfefferkuchen, Pfirsich und Estragon

## Informations

Personen : 4



## Zutaten

- 1 Munster Géromé AOP La Réserve des Crémiers
- 4 reife Pfirsiche
- 120 g Pfefferkuchen
- 30 g Zucker
- ½ Bund Estragon
- 10 g Olivenöl
- Pfeffer

## Zubereitungsschritte

1. Den Plancha-Grill auf 200 °C vorheizen



2. Die Pfirsiche eine Minute lang in einen großen Topf mit heißem Wasser tauchen, dann in Eiswasser abschrecken, um sie leichter schälen zu können.
3. Die Haut abziehen, die Pfirsiche vierteln und die Kerne entfernen.
4. Den Plancha-Grill leicht mit Olivenöl einreiben und die Pfirsiche mit dem Zucker grillen.
5. Mit Pfeffer würzen.
6. Pfefferkuchen zwei Stunden lang im Backofen bei 70 °C trocknen.
7. Die Pfirsiche in eine Ofenform geben. Große Stücke vom Munster-Käse darauf geben und unter geschlossenem Deckel auf den Grill stellen. Den Käse 10 Minuten lang schmelzen lassen.
8. Pfefferkuchen über den geschmolzenen Käse bröseln. Mit Estragon dekorieren.
9. Heiß servieren.

? **Tipp:** Probieren Sie dieses Rezept mit anderen leckeren Früchten, die es im Sommer in Hülle und Fülle gibt. Für die Streusel können Sie auch andere Sorten Brot, Kekse oder Gebäck verwenden.