

ZITRONEN-MASCARPONE

Portionen: 4



ZUBEREITUNGSZEIT:

10 Min.

GRILLZEIT:

4 Min.



GRILLTEMPERATUR:

180 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Einfach

ZUTATEN:

1 Vanilleschote, 30 g Zucker, 1 Bio Zitrone, 150 g Mascarpone

VORBEREITUNG:

- 1 Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Mark mit dem Zucker vermengen.
- 2 Zitrone waschen und die Schale in den Vanillezucker reiben.
- 3 Zitrone halbieren.

ZUBEREITUNG:

- 1 Grill für direktes Grillen bei 180 °C vorbereiten. Bei Verwendung eines Holzkohlegrills wird hierfür ca. ⅓ eines Anzündkamins benötigt.
- 2 Die Zitronenhälften solange grillen bis ein schönes Grillmuster entstanden ist.
- 3 Zitronen vom Grill nehmen, den Saft herauspressen und mit dem Vanillezucker vermischen.
- 4 Mascarpone hinzugeben und sorgfältig vermengen.
- 5 Bis zum Servieren im Kühlschrank kaltstellen.



GRILL ACADEMY TIPP:



Durch das Grillen wird der in den Zitronen enthaltene Zucker freigesetzt. Dadurch bekommen sie einen süßeren Geschmack.