



GEMINZTE OBSTPFANNE

Zutaten:

1kg frisches Obst (z.B. Pfirsiche, Nektarinen, Äpfel, Birnen, Weintrauben)
Zuckersirup nach Geschmack
1 Zweig frische Minze
Nach Geschmack: Olivenöl oder Butter

Zubereitung:

Das Obst putzen und nicht zu klein würfeln. Bei Verwendung von Weintrauben möglichst kernlose nehmen, diese nur waschen, nicht zerschneiden.

Öl oder Butter in der Pfanne erhitzen und alle Zutaten darin anschmoren. Mit Zuckersirup je nach Geschmack süßen. Weintrauben sollte man erst später dazugeben, da diese sonst unangenehm verkochen. Kurz vor dem Servieren die kleingehackten Minzblätter unterrühren. Etwa ziehen lassen und servieren.