



GEWÜRZE  
DER WELT



Rezeptkarte N° 214

## Gebratene Aprikosen – Grillbeilage oder Nachtisch



5 Minuten



25 Minuten



30 Minuten

## Zutaten für 4 Personen

8 Aprikosen

 2 EL Rosmarin

100 g Butter

 ½ TL Maldon Sea Salt  
Flakes, geräuchert

## Rezept

Die Aprikosen bis zum Kern einschneiden und das Fruchtfleisch etwas auseinander ziehen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und den Rosmarin darin 2-3 Minuten leicht rösten. In ein Schälchen füllen. Die Aprikosen mit der Schnittseite nach oben in die Pfanne setzen. Die Rosmarin-Butter sowie jeweils 1 Prise Maldon Maldon Sea Salt Flakes, geräuchert in die Aprikosen löffeln. Die Aprikosen kurz anbraten, dann den Deckel auflegen und bei geringer Hitze ca. 20 Minuten garen, bis die Aprikosen

**Guten Appetit!**