



## Dessert Grillierte Bananen

**Vor- und zubereiten:** ca. 10 Min.

**Grillieren:** ca. 10 Min.

**Nährwert Portion (1/4):**

358 kcal / 24 F / 31 KH / 3 EW

Vegetarisch, ohne Gluten

In Zusammenarbeit mit

**Betty Bossi**

### Für 4 Personen

- 4 Bananen
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1 Zitrone
- 200 g Crème fraîche
- 1½ EL Zucker

### Und so wirds gemacht:

- 1 Grillieren:** Bananen längs halbieren, Schnittflächen mit dem Öl bestreichen, mit geschlossenem Deckel auf mittlerer Stufe (ca. 200 Grad) mit den Schnittflächen nach unten ca. 5 Min. grillieren.
- 2 Anrichten:** Zitrone heiss abspülen, trocken tupfen, wenig Schale abreiben, ½ EL Saft auspressen, beides mit Crème fraîche und Zucker in einem Schälchen verrühren, mit den Bananen anrichten.

**Tipp:** Statt Bananen 8 Baby-Bananen verwenden.

Statt auf dem Grill Bananen in wenig heissem Öl in einer beschichteten Bratpfanne mit den Schnittflächen nach unten ca. 3 Min. braten.

**Einkaufshilfe**  
Diese Zutaten  
finden Sie in  
den Coop  
Pronto Shops.

