



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.

