

Rezept für gegrillte Bananen

Bananen sind so vielseitig. Sie schmecken als Dessert hervorragend. Egal ob mit Schokosoße, Vanilleeis, Sahne - hier hat Ihre Kreativität keine Grenzen. Hauptsache lecker!



Zutaten

Reife Bananen
Schokosoße
Honig
Vanilleeis oder -soße
Nüsse
Schokostreusel

Zubereitung

Legen Sie die Bananen ungeschält auf den Grillrost. Warten Sie, bis die Banane auf einer Seite komplett schwarz ist und beginnt zu surren. Wenn diese schwarz ist, drehen Sie die Banane um und wiederholen Sie den Vorgang.

Wenn beide Seiten gegrillt sind, schneiden Sie mit einem spitzen Messer die Schale der Länge nach auf.

Fertig ist die gegrillte Banane.

Servieren Sie die Banane ganz nach Ihrem Geschmack mit Schokosoße, Honig, Vanilleeis oder -soße. Geben Sie ein paar Schokostreusel oder Nüsse dazu und schon haben Sie ein hervorragendes Dessert mit Genussgarantie!

Müller-Tipp: Legen Sie die Bananen zum Schluss auf. Nutzen Sie hierbei die Resthitze des Grills. Die Bananen dauern zwischen 15-25 Minuten, je nachdem wieviel Resthitze der Grill noch abgibt. Achten Sie darauf, dass der Grill nicht zu heiß ist.

Wir wünschen einen guten Appetit!



Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.mueller.de/inspiration