Bananen-Split gegrillt

Ob als Abschluss eines asiatischen Menüs oder als kleines Dessert am Nachmittag: Das Rezept für den gegrillten Bananen-Split sorgt immer für begeisterte Gäste.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

4 Stk.	Bananen
800 g	Joghurt (gefrorenen)
4 EL	Erdnussbutter (Chips)
2 EL	Schokoladensirup
3 EL	Brezen (zerkleinerte)
6 Stk.	Kirschen (aus dem Glas)

Zubereitung

1. Für den gegrillten Bananen-Split zu Beginn die Kirschen abtropfen lassen und in Viertel schneiden. Die Brezeln zu Bröseln zerkrümeln. Den Grill auf etwa 170 Grad vorheizen und den Rost mit Trennspray oder Öl einfetten.

2. Die Bananen nicht schälen, längs halbieren und mit der Schnittfläche nach unten auf den Grill legen. 2 bis 3 Minuten lang anbräunen lassen. Grill ausschalten, Bananen wenden und noch 5 Minuten auf dem Grill liegen lassen.

3. Die Bananenhälften vorsichtig schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Bananenstücke auf die Dessertschalen verteilen. Das gefrorene Joghurt darüber geben. Mit Erdnussbutter-Chips, Brezelbröseln, Schokosauce und zerkleinerten Kirschen garnieren.

Tipp

Den gegrillten Bananen-Split kann man anstelle von Joghurt auch mit Eis garnieren (Sorte nach Geschmack).