Grill-Banane

Ein köstliches Rezept für einen Nachtisch auf der Grillparty: Die Grill-Banane ist einfach nur lecker und kommt bei kleinen und großen Grillfans gut an!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

4 Stk.	Bananen
1 Tafel	Schokolade
4 EL	Créme frâiche
4 TL	Honig (oder Amaretto-Likör)

Zubereitung

1. Für die Grill-Banane möglichst reife Bananen verwenden. Diese auf den heißen Grill legen und so lange garen lassen, bis sich die Schale dunkelbraun verfärbt.

2. In der Zwischenzeit die Schokolade in kleine Stücke brechen und diese in eine Aluform geben. Auf dem Grill schmelzen lassen.

3. Wenn sich die Banane von außen schon leicht weich anfühlt, ist sie fertig. Vom Grill nehmen. Zusammen mit der flüssigen Schokolade und jeweils einem Löffel Creme Fraiche and mit Honig oder Amaretto-Likör anrichten und servieren.

Tipp

Die Grill-Banane lässt sich auch im Backofen zubereiten - so kann man sie auch bei schlechtem Wetter genießen!