

Rezept

Gebratene Bananen mit Orangensauce

Ein Rezept von Gebratene Bananen mit Orangensauce, am 23.04.2024

Zutaten

6 Bananen	125 g Sahne
2 Päckchen Vanillezucker	1/2 unbehandelte Zitrone
2 Orangen	2 EL Butter
4 Kugeln Vanilleeis	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Die Bananen schälen und der Länge nach halbieren. Die Sahne mit 1 Päckchen Vanillezucker steif schlagen.
2. Die Zitronenhälfte heiß abwaschen und abtrocknen. Die Schale fein abreiben. Die Zitronenhälfte und die Orangen auspressen.
3. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Bananenhälften darin bei mittlerer Hitze etwa 2 Min. braten. Wenden und nochmals etwa 1 Min. braten. Zitronen- und Orangensaft mit dem übrigen Vanillezucker und der Zitronenschale dazugeben und bei starker Hitze einkochen lassen.
4. Die Bananen auf Tellern anrichten, jeweils mit 1 Kugel Eis und der Vanillesahne garnieren und sofort warm servieren.