

Rezept

Grillbananen mit Schokolade

Ein Rezept von Grillbananen mit Schokolade, am 22.06.2024

Zutaten

4 Bananen
100 g Lieblingsschokolade
2 EL Butter
4 Kugeln Vanilleeis

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | Schwierigkeitsgrad mittel | Zeit Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | Pro Portion Ca. 475 kcal

Zubereitung

1. Die Bananen ungeschält der Länge nach einschneiden, sodass das Fruchtfleisch nahezu halbiert, die Unterseite der Schale jedoch nicht verletzt wird. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen.

2. Alufolienbögen auf der Arbeitsfläche ausbreiten – mit der glänzenden Seite nach oben, die Bananen darauflegen. Die Schokolade in Stücke brechen und zwischen die Bananenhälften stecken, die Butter darüberträufeln.

3. Die Alufolie zu Päckchen schließen und die Enden gut zusammenfalten. Die Päckchen auf den Rost setzen und die Bananen bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten grillen. Dann die Bananen behutsam aus der Folie holen und gleich servieren – am besten mit Vanilleeis.