

Gegrillte Banane



Zutaten für eine Portion:

- 1 Banane (pro Person, je reifer desto besser)
- Vanilleeis (1 Kugel pro Person)
- Schokosauce (oder Schokostreusel)

Arbeitszeit:

ca. 15 Minuten

Für den leckeren Nachtisch kommen die Bananen einfach in der Schale auf den ausglühenden Grill, während ihr euch mit Steaks, Würstchen und co. den Bauch vollschlagen könnt. Ihr braucht euch dabei keine Gedanken machen, dass die Bananen verbrennen könnten. Sie sollen ja sogar schwarz werden. Ihr solltet sie nur mal zwischendurch wenden.

Wenn ihr dann mit eurem Hauptgang fertig seid, holt ihr euch die Bananen vom Grill und löst sie aus der Schale. Das Bananenfleisch ist nun sehr schön glasig. Arrangiert die gegrillte Banane auf einem kleinen Dessertteller und gebt dann eine kleine Kugel Vanilleeis drauf. Zum Abschluss könnt ihr euren Nachtisch gern noch mit Schokosauce oder Schokostreusel garnieren. Und dann lasst ihr es euch schmecken!

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

