



Gebratene Bananen mit Espresso-Nougat-Soße

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kaffee, löslich	1 EL
Nuss-Nougat-Creme	100 g
Schlagsahne	2 EL
Erdbeeren	150 g
Bananen	4 St.
Butter	1 EL
Zucker	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Pfanne

1. In einem Topf 50 ml Wasser auf mittlerer Stufe erwärmen, 1 EL Kaffeepulver dazugeben und auflösen. Nuss-Nougat-Creme darin schmelzen und Sahne zufügen. Abkühlen lassen.
2. Erdbeeren waschen, Grün entfernen und vierteln. Bananen schälen und längs halbieren. In einer Pfanne Butter auf mittlerer Stufe schmelzen. Bananen hineingeben und in der heißen Butter ca. 3 Min. braten. Nach dem ersten Wenden mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen.
3. Gebratene Bananen mit Espresso-Nougat-Soße beträufeln und mit frischen Erdbeeren servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	361 kcal
Kohlenhydrate	65 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	12 g