



Gegrillte Schoko-Banane

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zitronen	1 St.
Bananen	4 St.
Schokolade, Zartbitter	100 g
Haselnuskerne, ganz	2 EL

Zubereitung

1. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Bananen in der Schale lassen und Schale mit Fruchtfleisch längs ca. 2 cm tief einschneiden, Schnitt mit etwas Zitronensaft beträufeln. Schokolade in Stücke brechen und in den Bananenschlitz stecken. Nüsse grob hacken.

2. Grill anheizen. Schoko-Bananen mit der Schokolade nach oben auf den heißen Grill geben und ca. 5 Min. grillen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Gegrillte Schoko-Banane mit Nüssen bestreuen und heiß servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Für die vegane Variante kannst du die Vollmilchschokolade einfach durch Zartbitterschokolade ohne Milchanteil ersetzen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	349 kcal		
Kohlenhydrate	56 g	Ballaststoffe	9 g
Eiweiß	5 g	Fette	14 g