



SCHOKO-BANANEN VOM GRILL / GRILLEN DESSERT MIT VANILLEEIS



Nach dem Grillen habe ich oft Lust auf ein Dessert – da eignet sich dieses Rezept ganz besonders gut, da die Restwärme des Grills optimal genutzt werden kann.



Zubereitungszeit

10 Minuten

ZUEREITUNG

Die Bananen dürfen schon reif und braun sein, das ist optimal, da sie dann sehr süß sind. Schneide die Bananen oben längs ein und stecke die Zartbitterschokolade in kleinen Stücken hinein. Lege sie nun für 5-10 Minuten in den noch warmen Grill, bis die Schokolade geschmolzen und die Banane weich ist.

Serviere sie mit einer Kugel Vanilleeis und streue gehackte Pistazien darüber.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3

ZUTATEN:

- 6** Bananen (reif)
- 100 g** Zartbitterschokolade
- 6** Kugeln Vanilleeis
- 20 g** Pistazien (gehackt)