

Grillrezepte

Bananen Vom Grill

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Nachtisch, Dessert, Deutschland, Grillen, Käse,

4 Bananen

Paprikapulver

4 Mitteldicke Scheiben Gouda

Bananen mit einem scharfen Messer längs aufschneiden, so dass sie am Stielende noch zusammenhält. Die oberen Bananenhälften (ebenfalls in Längsrichtung) abschneiden.

Gouda in passende Stücke schneiden, die unteren Bananenhälften damit belegen und mit Paprikapulver würzen.

Die oberen Bananenhälften aufsetzen und die Schalen wieder schließen.

Eventuell mit einem Zahnstocher fixieren. 5 bis 10 Minuten grillen, d.h. so lange, bis der Käse zerlaufen ist.

Anmerkung: Babybananen, in der intakten Schale gegrillt schmecken noch besser! Wenn die Schale rundum schwarz ist, aufschneiden und mit Cointreau beträufeln.