



Gebratene Bananen mit Schokosauce

Zutaten:

100 g Kochschokolade
 3 EL Orangensaft
 2 Stk Bananen
 1 EL Kristallzucker
 1 EL Butter
 1 EL Haselnüsse

Zubereitung

Schokolade in kleine Stücke brechen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Schokoladenstücke über Wasserdampf mit der Butter unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Dann beiseite stellen und warm halten. Bananen schälen, längs durchschneiden, mit Kristallzucker bestreuen und in einer beschichteten Pfanne mit Butter von beiden Seiten goldgelb anbraten. Dann mit Orangensaft ablöschen. Die Bananen auf Teller anrichten, mit der Schokosauce überziehen und mit gehackten Nüssen bestreuen.



Desserts

