



## Gegrillte Banane mit Vanilleeis und Schokolade



### Zutaten:

4 Banane(n), reif  
200 g Schokostreusel  
350 g Vanilleeis



Microplane 2-Wege-Reibe  
Professional



Pillivuyt Teller Louna/Cecil  
flach



Opinel Messer Olivenholz,  
Größe 8, rostfrei



GEFU Grillzange



GEFU Grillpfanne BBQ, klein



GEFU Eisportionierer  
Gepalina

1

Die Banane an der gekrümmten Seite mit einem Messer anritzen und die Schale leicht öffnen. Auch das Fruchtfleisch sollte leicht angeritzt sein.

2

Die Banane an der geöffneten Seite nun mit Schokosplittern oder -raspeln befüllen.

3

Die Bananen mit der geschlossenen Seite auf den Grill legen und grillen - die Schale sollte dunkelbraun bis schwarz werden, das Fruchtfleisch sollte weich sein.

4

Zum Servieren eine Kugel Vanilleeis zur Banane auf einen Teller geben und mit einem Löffel genießen.

Bei der Grillbananen gilt das Gleiche wie bei Bananenbrot: Je reifer die Bananen, desto besser! Auch überreife Bananen sind hier gut geeignet, da sie besonders süß sind.