



Grill Banane mit Marshmallows

Grill Banane mit Marshmallows

2 reife, aber feste Bananen (mit Schale)

4 Teelöffel Nick Sweet Chocolate Sauce

3 Nick Marshmallows

Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Optional:

gehackte Nüsse

Kokosraspeln

Zimt

Grill Banane mit Marshmallows

1.

Die Bananen mit Schale der Länge nach auf der gewölbten Seite einschneiden, aber nicht ganz durch – wie ein Boot. Etwas aufklappen, sodass eine kleine Tasche entsteht.

Marshmallows klein schneiden und in die Öffnung geben.

Mit etwas Schokosauce beträufeln. Optional noch Nüsse

oder Kokosraspeln darüber streuen.

Die gefüllten Bananen mit der Schale nach unten direkt auf den Grillrost legen – am besten auf indirekter Hitze. Ca. 5–8 min. grillen (bei geschlossenem Deckel), bis die Schale schwarz wird, die Banane weich ist und die Marshmallows leicht karamellisieren.

Direkt aus der Schale löffeln oder in eine Schüssel geben. Optional mit zusätzlicher Sauce und Toppings verfeinern.