



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 136

Gebratene Bananen mit Zimt und Vanillezucker



10 Minuten



10 Minuten



20 Minuten

Zutaten

2 Bananen, geviertelt

1 TL Butter

 1 EL Pekannüsse, gehackt

 ½ TL Vanillezucker mit
Bourbonvanille

 ½ TL Ceylon Zimt

1 Clementine, geschält und
gewürfelt

1 EL Agavendicksaft

Rezept

Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Bananen darin anbraten, bis sie weich sind. Die Bananen mit den Pekannüssen und der Clementine auf Tellern anrichten, mit Vanillezucker und Zimt bestreuen, den Agavendicksaft darüber träufeln und sofort servieren.

Guten Appetit!