



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!**