

Rezept aus der Sendung "Tim Mälzer kocht"

samstags, 15.30 Uhr im Ersten

Gebackene Bananen

(Sendung vom 19.11.2011)



Zutaten

- ¼ Stange Zitronengras
- 1 Bio-Limette
- 4 Baby-Bananen
- 8 Blätter Frühlingsrollenteig (ca. 10 x 10 cm)
- 1 Eiweiß (Kl. M)
- 2 El Butterschmalz

Zubereitung

1. Zitronengras sehr fein hacken. Limettenschale fein abreiben, Saft auspressen. Bananen schälen.
2. Je 2 Blätter Frühlingsrollenteig gegeneinander übereinanderlegen. Mit Eiweiß bestreichen und 1 Banane daraufgeben. Die Banane mit Limettensaft beträufeln und mit etwas Zitronengras und Limettenschale bestreuen. Den Frühlingsrollenteig erst seitlich einschlagen, dann die Banane fest darin einrollen.
3. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Bananen darin 2–3 Min. knusprig braun ausbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort servieren. Dazu passt Vanilleeis.

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Minuten