

Flammierte Grill-Banane mit Honig

Banane mit der Schale längs aufschneiden und zunächst mit den Schnittflächen nach unten auf dem Rost grillen, damit ein Branding entsteht, dann die Bananenhälften wenden und mit Honig beträufeln. Im geschlossenen Grill garen, bis sie weich sind. Herausnehmen, mit etwas Rum (mind. 54 % Alk.) beträufeln und flambieren.