MÖVENPICK

Karamell-Bananen mit Salted Caramel Eis

Für 4 Portionen brauchst Du:

MÖVENPICK Salted Caramel

2 Bananen (300g)

4 EL / 60 g butter

50g brauner Zucker

2 TL / 25 g Pekannüsse

Salz

Und so geht's:

1. Alles parat?

2. Ganze Pekannüsse in einer Pfanne ohne Öl rösten. Bananen schälen und längs halbieren, danach quer durchschneiden.

3. Butter und braunen Zucker in einer Pfanne bei mittlerer bis hoher Stufe erhitzen. Ständig rühren, bis die Butter geschmolzen ist. Eine Prise Salz hinzufügen und weiterrühren, bis die Sauce anfängt, einzudicken

4. Bananen mit der Schnittfläche nach unten in die Pfanne geben. Unter gelegentlichem Schwenken der Pfanne ca. 1 Min. kochen lassen, bis die Bananen anfangen, zu bräunen. Vorsichtig wenden und unter gelegentlichem Schwenken weitergaren, bis die Bananen schön braun und mit der Sauce überzogen sind.

5. Karamell-Bananen mit einer Kugel Salted Caramel Eis servieren, mit gerösteten Pekannüssen garnieren und genießen.