

Grill-Desserts

Saftiger Pfirsich mit Mandel-Karamell und reife Bananen mit geschmolzener Schokolade - ab sofort gibt's keinen Grillabend mehr ohne Dessert vom Rost.

Zutaten

4 Bananen
2 Pfirsiche
Tafel Vollmilch-Schokolade

Für das Mandel-Karamell:

1 EL brauner Zucker
1 EL Honig
1 EL Wasser
50 g Mandelstifte
1 EL frische Thymianblättchen

Zubereitung

Pfirsiche halbieren und entsteinen.

Bananen auf die Seite legen, den oberen Teil der Schale längs an den Seiten einschneiden und zum Stiel hin aufrollen, mit einem Zahnstocher fixieren.

Eine Schneise in die Banane schneiden und 3-4 Stück Schokolade hineindrücken.

Pfirsiche und Bananen auf den nicht mehr ganz so heißen Grill legen, abhängig von der Temperatur, bis die Schnittfläche der Pfirsiche braune Grillstreifen hat und die Bananenschalen dunkel geworden sind.

Pfirsich noch mit etwas Honig übergießen, dazu Mandelkaramell und etwas Joghurt servieren.

Die Bananen löffeln sich mit der weichen Schokolade einfach so weg...

Olaf Kosert und Antenne Brandenburg wünschen guten Appetit!