Gebratene Baby-Bananen mit Cashewnüssen

Zutaten

- 80 g Cashewnüsse, geröstet und gesalzen
- 4 Babybanane (oder 2 Bananen)
- 1 Orange, Saft und Schale
- 20 g Butter
- 30 g Honig
- 1 Messerspitze Chili

Zubereitung

1. Cashewnüsse grob hacken, Orangenschale abreiben und Saft auspressen.
2. Bananen schälen und mit 2 Esslöffel Orangensaft marinieren.
3. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Bananen von jeder Seite ca. 2 Minuten braten.
4. Honig darüber träufeln.
5. Bananen herausnehmen und auf Tellern anrichten.
6. Nüsse in der Pfanne anrösten und mit restlichem Orangensaft ablöschen, Orangenschale und Chili dazugeben. Bei größerer Hitze einkochen lassen.
7. Orangensoße über die Bananen geben und servieren.