# Honigbananen vom Grill

## Zutaten

- 4 Bananen
- 4 EL Mandelblättchen
- 4 EL Honig
- 4 EL Butter

## Zubereitung

1. Bananen (mit Schale!) waschen und längs halbieren. Zwei- bis dreimal mit der Gabel durch die Schale tief einstechen, damit sie durch die Hitze beim Grillen nicht platzen kann.
2. Bananenhälften in der nicht mehr zu heißen Glut des Grills oder bei ca. 100 Grad C im Backofen grillen/braten. Das dauert ca. 10-15 Minuten; bitte öfter nachschauen, die Schale platzt leicht.
3. Mandelblättchen in der Pfanne ohne Fett unter ständigem Rühren bräunen. Sobald sie goldbraun sind, auf einen Teller legen. Butter in die Pfanne geben und bei niedriger Hitze schmelzen lassen, nach und nach den Honig einlaufen lassen.
4. Bananen auf vier Teller verteilen, die Hälften mit Honig-Butter übergießen und mit den Mandelblättchen bestreuen.