Gegrillte Bananen mit Walnuss-Karamellsauce

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	420 kcal / 1760 kJ		
Eiweiß:	6 g	Fett:	21 g
Kohlenhydrate:	49 g		

Zubereitung:

1. Bananen schälen und der Länge nach einschneiden. Bananen auf längliche Alufolienstücke legen. Die Einschnitte etwas auseinanderdrücken und mit Schokochips und Marshmallows füllen. Alufolie locker darüber verschließen.
2. Alupäckchen auf den heißen Grill legen und ca. 15 Minuten grillen, bis die Schokolade geschmolzen ist.
3. In der Zwischenzeit Walnüsse grob hacken und mit der Karamellsauce verrühren. Die gegrillten Bananen zusammen mit der Walnuss-Karamellsauce anrichten. Nach Belieben dazu eine Kugel Vanilleeis servieren.

Zutaten für 4 Portionen :

4	große Bananen
25 g	Schokoladenchips Vollmilch
25 g	Mini-Marshmallows
75 g	kalifornische Walnüsse
75 g	gesalzene Karamellsauce
	Alufolie