



Bananitos an Orangensauce

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 20 Min.

GUT ORGANISIERT

1. Alle Zutaten bereitstellen
2. Mandelblättchen rösten
3. Sauce zubereiten
4. Dessert fertig zubereiten

FÜR 2 PERSONEN

Zutatenmenge halbieren.

Sauce: ¼ Orange, dünn abgeschälte Schale, in feinen Streifen, 2½ dl Orangensaft, frisch gepresst, ½ dl Weisswein, 2 Esslöffel Rohrzucker; 30 g Butter, 1–2 Teelöffel Mandelaroma, 3 Esslöffel Grand Marnier; *Bananen:* 8 Bananitos; wenig Zitronensaft; 1 Esslöffel Butter oder Margarine; 1 Esslöffel Mandelblättchen, geröstet; Zitronenmelissenblätter, zum Garnieren

Zubereiten: *Sauce:* Alle Zutaten bis und mit Zucker sirupartig einkochen. Restliche Zutaten begeben, verrühren, beiseite stellen. *Bananen:* längs halbieren, mit Zitronensaft beträufeln. In der heißen Butter oder Margarine goldgelb braten, Sauce begeben, nur noch warm werden lassen.

Servieren: Mandeln darüberstreuen, mit Melisse garnieren.