



»Wir erfrischen
Dich und schenken
Dir Freude!«

Früchte & Desserts

Unsere Vielfalt ist außerordentlich groß, und jede Sorte ist von ganz eigener Art: mal herzhaft, mal mild; mal säuerlich, mal süß, mal knackig, und immer mit einem besonderen, typischen Aroma. Und genauso vielfältig erfreuen wir Dich in Haupt-, Vor- und Nachspeisen, als Salat, in Gebäck, in Zwischenmahlzeiten und vielem mehr. Wir erfrischen Dich und schenken Dir Freude mit unseren Farben und unserem Geschmack. Obst essen ist gesund, besonders dann, wenn wir ohne Chemie und unter natürlichen Bedingungen heranreifen durften.

Flambierte Bananen

Für 4 Personen

6 Bananen
80 g Margarine
80 g Zucker
4 cl. Grand Marnier
4 cl. Stroh-Rum 80%

Zubereitungszeit:

ca. 25 Minuten

Variante:
Sie können dieses Rezept auch mit Ananasstücken ausprobieren. Zu den flambierten Früchten paßt sehr gut ein kühles Zitronensorbet.



1 Die Bananen schälen, längs halbieren und einmal quer schneiden.



2 In einer Bratpfanne die Hälfte der Margarine erhitzen, den Zucker dazugeben und unter Rühren braun werden lassen. Die Bananen hinzufügen.



3 Die Bananenstücke bei starker Hitze von beiden Seiten anbraten. Grand Marnier und Stroh-Rum dazugeben.



4 Die Pfanne etwas schräg halten und den Alkohol mit einem Streichholz vorsichtig in Flammen setzen. Die flambierten Bananen auf Tellern anrichten.