



KW 33-35/2018

## Gegrillte Bananen-Frühlingsrollen mit Kokossahne

### **Für 4 Personen:**

200 ml Kokossahne (siehe Tipp), 60 g Sesamsaat, 4 Bananen, 8 Frühlingsrollenblätter (à 22x22 cm),  
4 EL Ahornsirup

### **Zubereitung:**

Bananen schälen und quer in je vier Stücke schneiden. Frühlingsrollenblätter halbieren. Je ein Stück Banane auf das untere Drittel eines Blatts legen. Vom unteren Drittel her ein Stück Frühlingsrollenpapier über die Banane legen, die Seiten einklappen und von unten zur Rolle aufrollen.

Frühlingsrollen dünn mit Öl einstreichen und mit der Nahtseite nach unten auf den nicht zu heißen Grillrost legen. In 3–4 Minuten rundherum knusprig grillen. Frühlingsrollen auf Tellern anrichten, mit je 1 EL Ahornsirup beträufeln, mit dem Sesam bestreuen und dazu einen Klecks Kokossahne geben. Gegrillte Bananen-Frühlingsrollen sofort servieren.

### **Tipp**

Die Kokossahne für die gegrillten Bananen-Frühlingsrollen wird zubereitet, indem man eine Dose Kokosmilch über Nacht in den Kühlschrank stellt. Am nächsten Tag den festen Teil herunternehmen, in eine Schüssel geben und mit dem Mixer aufschlagen. Nach Geschmack süßen.

**Wir wünschen einen guten Appetit  
Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg**