Bananen mexikanisch
Bananas

Herkunft: Mexiko
Kategorie: Hauptspeisen, Eintöpfe, Aufläufe

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 25 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

8 Banane(n)
1 TL Paprikapulver
16 Scheibe(n) Speck
1 EL Butter
500 g Tomate(n)
1 Zitrone(n)
1 ½ TL Salz
1 EL Paprikapulver
Für die Garnitur
1 Zweig(e) Petersilie
1 Tomate(n)

Vorbereitung

Die Bananen schälen, mit Paprika bestäuben und mit Speckscheiben umwickeln. Eine feuerfeste Form mit Butter fetten. Einen Ofen vorheizen. Die Petersilie waschen und zupfen, die Tomate zum Garnieren achteln.

Zubereitung

Die Bananen in die Form hineinlegen. Die Bananen im Ofen 20 Minuten backen (Im Elektroherd bei 200° Grad Celsius oder im Gasherd Stufe 4 oder knapp ½ große Flamme). Inzwischen die Tomaten grob würfeln und durch ein Sieb rühren. Mit Zitronensaft, Salz und Paprika abschmecken, über die gebackenen Bananen verteilen. Mit Petersilie und Tomate garniert servieren. Dazu passt Reis.

© 2024 coquina.de