Mexikanische Bananen mit Speck
Plátanos mexicanos con tocino

Diese feinen Speck-Bananen schmecken als Vorspeise oder Dessert. Das Rezept lässt sich einfach zubereiten.

Herkunft: Mexiko
Kategorie: Vorspeisen, Früchte

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.

© 2026 coquina.de