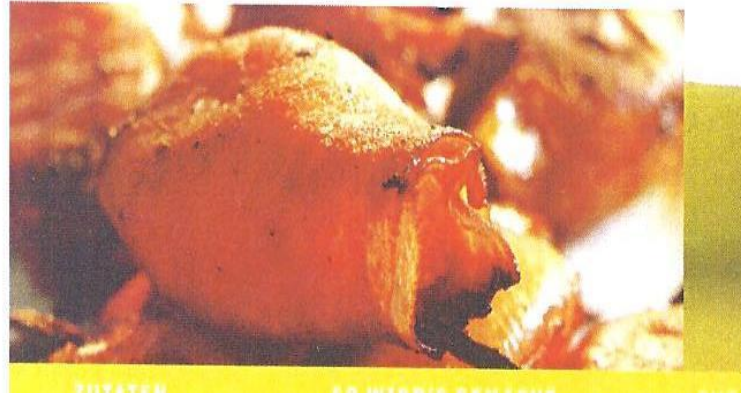




Bananen

Curry-Bananen im Schinken-Mantel



Zutaten für ca. 2 Personen

2 nicht zu reife Bananen *
1 EL Currypaste *
2 EL Sesamoel *
6 feine Scheiben Parmaschinken
rote Chilis *
Olivenoel *

*** aus fairem Handel**

Zubereitung:

Die Currypaste mit Sesamoel verrühren.
Den Parmaschinken längs in etwa 3 Streifen schneiden. Die Chilischoten aufschneiden, entkernen und in Streifen schneiden. Die Bananen schälen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden, in der Currypaste wenden und mit dem Parmaschinken und den Chilistreifen umwickeln.
In einer Pfanne im Olivenoel bei mittlerer Hitze knusprig braten. Die Currybananen auf Zahnstocher spießen und heiß oder kalt servieren.