



✂️ Nachtisch ⏱️ 20 min

## Chiquita Bananensplit mit Zartbitterschokolade und Haselnuss

Gib deiner Schokoladensehnsucht mit diesem dekadenten Rezept für einen Chiquita Bananensplit mit Zartbitterschokolade und Haselnuss nach – die perfekte Kombination von Süße und Knusprigkeit!

1

Die Chiquita Bananen schälen und längs halbieren.

2

Etwas Sonnenblumenöl in eine Pfanne geben und die Chiquita Bananen bei mittlerer Hitze anbräunen. Dabei einige Male wenden.

3

Die Haselnüsse zerkleinern.

2

2 Chiquita Bananen

4 Kugeln Vanilleeiscreme

15 mL Sonnenblumenöl zum Backen

5 hazelnuts

60 g Zartbitterschokolade-Nibs

627 Kalorien

34 g Fett

14,6 g Gesättigte Fettsäuren

68,1 g Kohlenhydrate

59,4 g Zucker

6,2 g Ballaststoffe

8,5 g Eiweiß

0,2 g Salz

4

Die Zartbitterschokolade-Nibs im Wasserbad schmelzen.

5

Die Chiquita Bananen auf einen Teller legen, mit Zartbitterschokolade beträufeln und mit gehackten Haselnüssen bestreuen. Die Vanilleeiscremekugeln neben die Chiquita Bananen geben?.