

# Überbackene Kochbananen



Rezept für 20 Portionen



## Zutaten

### für herzhafte Kochbananen

10 reife Kochbananen  
200g geriebenen Gouda  
Etwas Paprikagewürz  
Pfeffer und Salz

### für süße Kochbananen

10 reife Kochbananen  
Schokocreme oder Schokoladenstückchen

## Zubereitung



### Herzhafte Variante:

Die Zubereitung ist kinderleicht...  
Die Kochbananen schälen, der länge nach halbieren,  
mit Salz und Pfeffer würzen und mit geriebenem  
Käse bestreuen. Danach in eine Auflaufform mit Deckel  
legen und für ca. 30 min bei 200° C auf mittlerer  
Schiene ab in den Ofen.

Zu den Kochbananen passen prima Reis mit  
Bohnen und Mais und ein knackiger Salat.

### Süße Variante:

Die Kochbananen schälen, der länge nach halbieren,  
und mit Schokocreme bestreichen oder die  
Schokoladenstückchen leicht in die Bananen  
drücken. Danach in eine Auflaufform mit Deckel  
legen und so lange bei 200° C auf mittlerer Schiene  
im Ofen backen, bis die Bananen weich sind und  
die Schokolade geschmolzen ist.

Fertig! Guten Appetit

