

# PLATANOS



4 Port.



15 Min.



Leicht

## Zutaten

80 g Zucker

1 TL Zimt

4 Bananen (reif)

Butter oder Schmalz

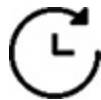
zum Braten

**1** Entweder Butter oder Schmalz in einer kleinen Pfanne erhitzen lassen. Die längs halbierten Bananen darin braten, bis diese eine goldbraune Farbe erreichen. Zum Servieren mit Butter verfeinern und mit Zimt oder Zucker bestreuen.

# EMPANADAS MIT FRISCHKÄSE



2 Port.



30 Min.



Leicht

## Zutaten

80 g Zucker  
100 g Frischkäse  
Zimt  
300 g Marmelade  
120 g Butter  
150 g Mehl

**1** Aus der Butter, dem Frischkäse und dem Mehl einen Teig bereiten, in Folie wickeln und einige Stunden kühlen. Zur Weiterverarbeitung den Teig dünn ausrollen und insgesamt etwa zwölf Kreise ausstechen, die mit Marmelade gefüllt werden.

**2** Vor dem Zusammenfallen die Ränder befeuchten, dann zusammendrücken. Alles in einem mit Backpapier ausgelegten Backblech bei 190 °C 15-20 Minuten backen, herausnehmen und in der Zucker-Zimt-Mischung wälzen.

# SÜßE EMPANADAS



6 Port.



30 Min.



Leicht

## Zutaten

Limettensaft

Puderzucker und Zimt

150 g Zartbitterschokolade

6 Scheiben Blätterteig  
(gekühlt)

3 Bananen

**1** Den aufgetauten Blätterteig ausrollen. Die Bananen in Stückchen schneiden und mit dem Limettensaft vermengen. Die Bananenscheiben und Schokoladenstücke jeweils in die Teigmitte geben und falten.

**2** Die Empanadas mit ein wenig flüssiger Butter bepinseln und mit der Zimt-Zucker-Mischung bestreuen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech bei 200 °C 15-20 Minuten backen.



## **Vorspeisen**

# MEXIKANISCHER SALAT



3-4 Port.



40-45 Min.



Mittel

## Zutaten

100 g Speck  
250 g Hähnchenbrustfilet  
200 g Sauerrahm  
½– 1 Zwiebel  
1 Dose Bohnen  
1 Dose Mais  
2 Eier  
1 Packung Taco-Chips  
EL Essig  
½ Eisbergsalat  
1 Prise Zucker  
Salz, Pfeffer  
8 EL Öl  
2 Paprika

**1** Den Mais und die Bohnen abtropfen lassen. Folgend die Eier hart kochen.

**2** Waschen Sie Salat und Paprika und schneiden Sie alles in kleine Stücke. Die Eier werden kurz abgeschreckt und danach gepellt. Nehmen Sie dann Salz, Pfeffer, Zucker und Essig und schneiden Sie diese zusammen mit dem Hähnchen in kleine Stücke.