

RECIPE

Turon mit nutella®

Leicht

20 min



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für den Turon:

- 1 Banane
- 4 Frühlingsrollenblätter
- Rapsöl (zum Anbraten)
- 15g nutella ® pro Turon

Back-Utensilien:

- 1 Messer
- 1 Pfanne
- 1 Gitterrost



**Um dieses köstliche
Rezept zuzubereiten,
reichen 15 g Nutella® pro
Person aus!**

ZUBEREITUNG

- 1 Schneide die Banane der Länge nach in zwei Hälften und halbiere sie so, dass es insgesamt vier Stücke sind.
- 2 Auf einer ebenen Arbeitsfläche das Bananenstück in die Mitte des Frühlingsrollenwickels legen.
- 3 Das untere spitze Ende des Wickels über die Füllung falten. Die seitlichen Enden des Wickels nach innen falten und den Turon aufrollen.
- 4 Rapsöl in eine kleine Pfanne bei mittlerer Hitze geben. Den Turon in der Pfanne braten, bis er auf allen Seiten goldbraun ist.
- 5 Turon aus der Pfanne nehmen, auf einem Gitterrost abtropfen lassen.
- 6 Auf einem Teller anrichten und vor dem Servieren mit nutella® beträufeln.

Hat's geschmeckt?

Teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept