



## Farofa mit Banane

**Vorbereitungszeit:** 5 Minuten

**Garzeit:** ca. 15 Minuten

**Für 2 Portionen:**

2 Bananen

400 g Maniokmehl

2 Frühlingszwiebeln

115 g Butter

Salz

**Utensilien:** Messer, Schneidbrett, Pfanne,  
Pfannenwender

### Zubereitung:

- 1 Bananen schälen, der Länge nach halbieren und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
- 2 Die Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden. Beiseitelegen.
- 3 In eine vorgewärmte Pfanne 15 g Butter und die Bananenscheiben geben.  
Gleichmäßig goldgelb anbraten und herausnehmen.
- 4 Anschließend in die selbe Pfanne den Rest der Butter und das Maniokmehl geben.  
Hitze reduzieren und das Mehl rösten bis es goldgelb und knusprig ist. (ca. 10 Minuten)
- 5 Die Bananen wieder hinzufügen und alles mit einer Prise Salz (nach Geschmack) würzen.
- 6 Dann auf einem Teller anrichten und mit den Frühlingszwiebeln garnieren.