

Wassermelonen-Sorbet

MIT

LIMETTE & MINZE

ERFRISCHEND • FRUCHTIG • SOMMERLICH ♥

für
4 PERSONEN



Fruchtig, leicht und herrlich erfrischend – dieses Sorbet ist der perfekte Genuss an heißen Tagen und im Handumdrehen gemacht!



ZUTATEN (für ca. 4 Personen)

- 800 g kernarme Wassermelone (in Würfel geschnitten und mindestens 6 Stunden eingefroren)
- Saft von 1 Limette
- 2–3 EL Honig oder Agavendicksaft (je nach Süße der Melone)
- 6–8 frische Minzblätter (optional)
- 1 Prise Salz (optional, intensiviert den Fruchtgeschmack)



ZUBEREITUNG

- 1 Die Wassermelone in mundgerechte Würfel schneiden und eventuell vorhandene Kerne entfernen.
- 2 Die Melonenwürfel mindestens 6 Stunden oder über Nacht einfrieren.
- 3 Die gefrorenen Würfel zusammen mit Limettensaft, Honig und den Minzblättern in einen leistungsstarken Mixer geben.
- 4 Alles cremig pürieren. Ist die Masse noch zu fest, nach und nach 1–2 EL kaltes Wasser oder etwas zusätzlichen Limettensaft hinzufügen.
- 5 Das Sorbet sofort servieren oder für etwa 30 bis 60 Minuten ins Gefrierfach stellen.
- 6 Mit frischer Minze und einer Limettenscheibe garnieren.



TIPP: Für eine besonders cremige Konsistenz, das Sorbet vor dem Servieren kurz antauen lassen und noch einmal durchrühren.



Guten Appetit! ♥

