



Rezepte > Dessert

Melonen-Sorbet

Zeit gesamt
3h 20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Bio Limetten	1 St.
Zucker	100 g
Honigmelone	1 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, kleiner Topf, Schneebesen, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. Limette waschen, halbieren und Saft auspressen. In einem Topf Limettensaft mit Wasser auffüllen, sodass es insgesamt 150 ml Flüssigkeit ergibt. Zucker zugeben, alles aufkochen und ca. 1 Min. köcheln lassen. Limettensirup zum Abkühlen beiseitestellen.
2. Melone halbieren und mithilfe eines Löffels Kerne entfernen. Melonenhälften schälen und grob würfeln. In einem hohen Gefäß Melonenwürfel und 100 ml Limettensirup fein pürieren. Masse anschließend durch ein Sieb geben und in eine breite flache Form füllen.
3. Melonen-Sorbet im Tiefkühlfach ca. 4 Std. komplett durchfrieren lassen. Melonen-Sorbet ca. 15 Min. vor dem Servieren aus dem Tiefkühlfach nehmen und im Kühlschrank etwas antauen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Falls du den Sirup nicht komplett weiterverarbeitest, kannst du ihn noch heiß in Flaschen abfüllen. So hält er sich mehrere Wochen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	221 kcal
Kohlenhydrate	57 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	1 g