



Pfirsichsorbet mit Wassermelone

Zeit gesamt
4h



Zubereitungszeit
20min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Pfirsiche	750 g
Minze, frisch	10 g
Zitronen	1 St.
Puderzucker	4 EL
Vanille Zucker	20 g
Wassermelone	300 g

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. Pfirsiche schälen, halbieren und Fruchtfleisch vom Stein lösen. Minze waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einem hohen Gefäß Pfirsiche mit 1 EL Zitronensaft, 2 Blättchen Minze, Puderzucker und Vanillinzucker fein pürieren.

2. Pfirsichpüree in einer flachen Schale tiefkühlen. Wenn die Masse zu gefrieren beginnt, mit einer Gabel durchrühren, um die Eiskristalle zu zerkleinern. Mehrmals wiederholen, bis das Sorbet ganz gefroren ist.

3. Vor dem Servieren Fruchtfleisch einer Wassermelone würfeln. Sorbet in Schälchen anrichten, mit Melonenwürfeln und übriger Minze bestreut servieren.

Viel Freude beim Genuss!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	145 kcal
Kohlenhydrate	37 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	1 g