Melonensorbet mit Erdbeeren

Ein köstliches Dessert Rezept für Sommertage: Das Melonensorbet mit Erdbeeren schmeckt selbst bei größter Hitze wunderbar erfrischend!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,3 h



Foto: Eve Chan

Zutaten

0.5 Stk.	Zuckermelonen
420 g	Erdbeeren
6 EL	Holunderblütensirup
6 EL	Sherry
1 Prise	Zucker
Nach Belieben	Erdbeeren (zum Garnieren)
Nach Belieben	Zitronenmelisse (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für Melonensorbet mit Erdbeeren zuerst die Melone schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Erdbeeren waschen, Stielansätze herausschneiden und halbieren.

2. Erdbeeren mit Melone, Holundersirup und Sherry mischen und nach Belieben etwas Zucker hinzufügen. Alles mit dem Stabmixer fein pürieren und ca. 4 Stunden in das Gefrierfach geben, dabei mehrmals umrühren.

3. Vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen, noch einmal pürieren und anrichten. Mit Beeren und Zitronenmelisse garnieren und sofort servieren.

Tipp

Das Melonensorbet mit Erdbeeren nach Belieben mit etwas Sekt oder Prosecco aufgießen.