

Rezept

Avocadosorbet

Ein Rezept von Avocadosorbet, am 27.04.2024

Zutaten

4 Minzeblättchen	150 ml frisch gepresster Zitronensaft
100 ml Weißwein (ersatzweise Mineralwasser)	100 g Zucker
1 Bio-Limette	1 reife Avocado
1 ganz frisches Eiweiß	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Minzeblättchen kurz abbrausen. Zitronensaft, Wein, Zucker und Minzeblättchen in einen Topf geben, unter Rühren aufkochen, 5 Min. köcheln und leicht abkühlen lassen.
2. Die Limette waschen, abtrocknen, 1 TL Schale abreiben, den Saft auspressen. Die Avocado halbieren, den Stein entfernen. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen, in Würfel schneiden und mit Limettenschale und -saft fein pürieren.
3. Das Limettenpüree mit Zitronensirup verrühren und noch einmal fein pürieren. Sorbetmasse 20 Min. in den Kühlschrank stellen, in die Eismaschine füllen und in 25-30 Min. cremig fest frieren lassen. 1 Eiweiß steif schlagen, bei laufendem Motor dazugeben und kurz mitrühren. Das Avocadosorbet sofort servieren oder in eine Gefrierbox mit Deckel geben und tiefkühlen.