

Rezept

# Gurken-Pfefferminz-Granita

Ein Rezept von Gurken-Pfefferminz-Granita, am 08.05.2024

## Zutaten

<b>60 g</b> Pfefferminze (ersatzweise eine andere Minzesorte)	<b>50 g</b> Rohrzucker
<b>200 ml</b> Apfelsaft (naturtrüb)	<b>200 g</b> Salatgurke

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal, 20 g KH

## Zubereitung

1. Die Minze waschen und trocken schütteln. Blätter und Stängel grob zerpfücken und in einen Topf geben. Zucker und 200 ml Wasser zufügen und unter Rühren aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Sirup vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen.
2. Inzwischen die Gurke waschen, in Scheiben schneiden und in einen Standmixer geben. Die Pfefferminze aus dem Sirup nehmen. Den Sirup zur Gurke gießen und alles kräftig mixen. Die Gurkenmischung durch ein feines Sieb gießen, die Flüssigkeit auffangen.
3. Den Apfelsaft in die Gurkenmischung rühren. Die Mischung in eine flache Schale füllen und im Tiefkühlfach ca. 5 Std. gefrieren lassen. Dabei regelmäßig mit einer Gabel durchrühren und die Eiskristalle zerstoßen, sodass eine grobe Kristallstruktur entsteht. Die Granita in vier Glasschälchen anrichten und servieren.