

Rezept

Paprikasorbet mit Vanille und Chili

Ein Rezept von Paprikasorbet mit Vanille und Chili, am 24.01.2025

Zutaten

1/2 Vanilleschote	3 gestrichene EL Zucker
3 rote Paprikaschoten (600 g)	2 Eiweiße (Größe M)
1 Prise getrocknete Chiliflocken elektrischer Entsafter	1 Spritzer Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für etwa 450 g Sorbet | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 75 kcal

Zubereitung

1. Die Vanilleschote mit einem kleinen scharfen Messer längs aufritzen und das Mark mit dem Messerrücken herausschaben.

2. Den Zucker mit 100 ml Wasser, Vanilleschote und -mark in einem kleinen Topf (20 cm Ø) aufkochen. Bei schwacher Hitze 2-3 Min. köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Den Sirup vom Herd nehmen und vollständig auskühlen lassen. Die Vanilleschote entfernen.

3. Die Paprikaschoten waschen, halbieren, entkernen und weiße Samenwände entfernen. Die Paprikahälften in grobe Stücke schneiden und im Entsafter entsaften.

4. Die Eiweiße in einer sauberen Schüssel mit dem Handrührgerät zu cremigem, nicht zu festem Schnee schlagen. Die Eiweißmasse mit Zuckersirup, Paprikasaft, Chiliflocken und Zitronensaft verrühren. Die Paprikamischung in die Eismaschine füllen und cremig fest frieren lassen.

5. Das Paprikasorbet aus der Eismaschine schaben und sofort servieren oder in einem Gefrierbehälter tiefkühlen.