Rezept

Wassermelonensorbet

Ein Rezept von Wassermelonensorbet, am 01.06.2025

Zutaten

- **1/4** Wassermelone (etwa 800 g)
- **100 ml** Ananassaft
- **2-3** Limetten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 75 kcal

Zubereitung

1. Die Wassermelone von der Schale und den Kernen befreien (Schale nicht wegwerfen!) und in grobe Stücke schneiden. Den Saft der Limetten auspressen.

2. Wassermelonenstücke, Limetten- und Ananassaft in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Pürierstab fein zerkleinern. Oder alles in einem Standmixer pürieren.

3. Das Fruchtpüree in eine flache Form umfüllen und in etwa 3 Std. im Tiefkühlfach gefrieren lassen, dabei immer wieder mit einer Gabel sehr gut durchrühren (mindestens einmal pro Stunde).

4. Die Melonenschale waschen und in Schiffchen schneiden. Das Sorbet zu Kugeln formen und mit den Melonenschiffchen garnieren.