

Gurkeneis mit Minze

VORBEREITEN

10
Min.

RUHEN

60
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



für 6 Portionen

1 Salatgurke
1 Bund Minze
1 Bio-Limette
600 ml Sahne
140 g Honig

Besonderes Zubehör
Eismaschine

Für euch muss Eiscreme im Sommer vor allem eins sein: **Frisch und spritzig**, aber auch **zartschmelzend**? Okay, zugegeben, das waren bereits drei schlagkräftige Argumente für diesen eiskalten Sommerhit: **Gurkeneis**. Die kühle Köstlichkeit beweist, dass Gurken nicht nur im Salat ein absoluter Genuss sind, sondern sich auch äußerst gut mit **Sahne, Honig, Limetten und Minze** vertragen. Also, nichts wie ran an die Eismaschine!

- 1 -

Gurke schälen, längs schneiden und entkernen. In ca. 1 cm große Stücke schneiden und pürieren. Minze hacken, Schale der Limette abreiben und Limette auspressen.

Beiseitestellen.

- 2 -

In einem Topf Sahne erhitzen. Gurkenpüree und Minze einrühren, kurz aufkochen und vom Herd nehmen. Limettensaft und -schale sowie Honig einrühren und abkühlen lassen. Sobald die Masse Raumtemperatur erreicht hat, für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

- 3 -

Masse in die Eismaschine geben und ca. 45 Minuten gefrieren lassen. Gegebenenfalls noch 1-2 Stunden ins Gefrierfach stellen, um Kugeln formen zu können.