



Kiwi-Pfefferminz-Sorbet

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.

Gefrieren: ca. 4 Std.

Ergibt ca. 5 dl

5 Kiwis (ca. 550 g), in Stücken
100 g Zucker
5 Esslöffel Pfefferminze

einige Pfefferminzblättchen zum
Verzieren

Kiwis, Zucker und Minze pürieren, in eine weite Form geben. Masse zugedeckt ca. 4 Std. gefrieren, dabei ca. 3-mal gut durchrühren.

Servieren: Vom Sorbet Kugeln abstechen, mit Minze verzieren.

Tipp: Sorbetkugeln in Champagner oder Prosecco servieren. So eignet es sich auch als Zwischengang.

Lässt sich vorbereiten: Sorbet zugedeckt im Tiefkühler ca. 1 Woche aufbewahren. Ca. 30 Min. vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen.

Pro Person: 1 g Fett, 1 g Eiweiss,
37 g Kohlenhydrate, 678 kJ (161 kcal)