



GURKENKALTSCHALE MIT WASSERMELONENEIS



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DAS WASSERMELONENEIS

500 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
250 g	Saurer Halbrahm
2	Limette(n), Saft davon
80 ml	Olivenöl
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
2 Bund	Koriander, fein gehackt
260 g	Wassermelone, frisch

FÜR DIE GURKENKALTSCHALE

250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
480 g	Gurke
80 ml	Olivenöl
60 ml	Weisser Balsamico-Essig
300 g	Naturjogurt
1 TL	Zucker
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Für das Wassermeloneneis: Die Schale der Melone wegschneiden, Kerne entfernen und in kleine Stücke schneiden. Melone mit den restlichen Zutaten mit einem Stabmixer pürieren. In einen Pacojet Becher füllen und tiefkühlen.
2. Für die Gurkenkaltschale: Gurke waschen, der Länge nach halbieren und mit einem Löffel entkernen. Gurke in Stücke schneiden, restliche Zutaten dazugeben und mit einem Stabmixer pürieren. Kalt stellen.
3. Das Wassermeloneneis aufmixen und Kugeln formen. In die Gurkenkaltschale portionieren und mit frisch gehacktem Koriander garnieren.