



GURKENKALTSCHALE MIT WASSERMELONENEIS



QimiQ VORTEILE

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



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DAS WASSERMELONENEIS

250 g	QimiQ Classic
125 g	Sauerrahm 15 % Fett
1	Limette(n), Saft davon
40 ml	Olivenöl, 2 EL
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 Bund	Koriander, fein gehackt
180 g	Wassermelone, frisch

FÜR DIE GURKENKALTSCHALE

125 g	QimiQ Classic
1	Gurke
2 EL	Olivenöl
2 EL	Weißer Balsamico-Essig
150 g	Naturjoghurt
0.5 TL	Zucker
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Für das Wassermeloneneis: Alle Zutaten (außer Melone) zusammen mit einem Stabmixer glatt mixen 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. Die Schale der Melone wegschneiden, Kerne entfernen und in kleine Stücke schneiden.
4. Gefrorene QimiQ Mischung in Stücke schneiden. In einen Mixbecher geben, Melonenstücke dazugeben und mit einem Stabmixer pürieren. Frisch gehackten Koriander dazugeben und in die Gurkenkaltschale portionieren.