



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 Classic, ungekühlt

250 g Sauerrahm 15 % Fett

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 Classic, ungekühlt

480 g Gurke

80 ml Olivenöl

60 ml Weißer Balsamico-Essig

300 g Naturjoghurt

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.