# 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.