

Erdbeer-Granita

schön erfrischend



Zutaten:

600 gr Erdbeeren

1 Limette

(2 Zweige Rosmarin)

200 ml Wasser

1 Vanilleschote

50 g Honig

Notizen

gleich servieren

Nährwertangaben p.P.

KH: 105 gr

Fett: 1 gr

Eiweiß: 1 gr

kcal: 105 pP

Ablauf:

1. Erdbeeren putzen
2. 500 gr Erdbeeren kleinschneiden und in einen Topf geben. Saft und Abrieb der Limette, 1 Zweig Rosmarin und Wasser hinzugeben und aufkochen, bei mittlerer Hitze 10 min köcheln lassen, auskühlen lassen, Rosmarin entfernen Mark der Vanilleschote und Honig unterrühren.
3. Erdbeeren fein pürieren, evtl durch ein Sieb streichen, Mus etwa 6 h gefrieren lassen, ab und zu auflockern
4. Restliche Erdbeeren vierteln, Granita auf Gläser verteilen und mit Erdbeeren und Rosmarin dekorieren