

Rhabarber-Sorbet auf frischen Erdbeeren



Traumpaard des Monats...

Rhabarber und Erdbeeren sind ein Traumpaard. Wir haben euch schon ein paar köstliche Rezepte vorgestellt. Zum heutigen Rezept hat mich eine liebe Freundin inspiriert, mit den Worten: "...der Rhabarber geliert auf magische Weise und macht das Sorbet extra cremig." Das habe ich ausprobiert und es schmeckt tatsächlich magisch. Tipp: Statt Wasser, kann der Rhabarber auch mit heimischem Rhabarbernektar gekocht werden. Das schmeckt dann noch intensiver. Und ich nehme am liebsten die roten Rhabarberstangen, weil das Sorbet schön rosa wird.

Hier die Inspiration des Monats: "**Rhabarber-Sorbet auf frischen Erdbeeren**":

Zutaten

Für ca. 8 Personen:

- 500 g Rhabarber
- 100 g reife Erdbeeren
- 0,5 l Wasser (oder heimischer Rhabarbernektar)
- Zucker, nach Belieben (ich habe 100 g Zucker genommen und 50 g Erythrit)

- Mark einer Vanillestange

Zubereitung

Den Rhabarber waschen, dünn schälen und in 2 cm große Stücke schneiden.

Die Erdbeeren waschen, das Grün entfernen und in Scheiben schneiden.

Nun die Rhabarberstücke in einem Topf mit 0,5 l Wasser (oder Rhabarbernektar) und Vanillemark 7-8 Minuten weichkochen und danach pürieren. Mit Zucker süßen (nach Belieben), gründlich verrühren und komplett auskühlen lassen.

Anschließend in einer Eismaschine frieren. **Tipp:** Wer keine Eismaschine hat, kann die Rhabarbermasse in ein flaches Gefäß geben und in den Tiefkühler stellen. Dann muss halt von Hand alle 30 Minuten gemixt werden. Das geht mit einem Pürierstab sehr gut.

Zum Anrichten das Sorbet auf süßen, frischen Erdbeeren servieren.