

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.