

Süßes Gurken-Joghurteis mit Melone und Gin



Zutaten:

Für 4 Personen:

- 200 g Gurkenschale, plus ausgekratztes Kerngehäuse aus der Gurkenmitte
- 250 g Joghurt
- 100 g Wasser
- 85 g Zucker
- Saft und Abrieb einer 1/2 Bio-Zitrone
- Mark einer Vanilleschote
- ½ TL Zimt



Extra: heimische Wassermelone und/oder Zuckermelone, Schwarzwald Tonicwater, Zitronensaft, Honig, heimischer Gin

Zubereitung

Die Gurkenschalen und die ausgekratzten Gurkenkerne mit Wasser, Zucker, Vanille und Zimt im Mixer sehr fein mixen, bis alles eine schöne grüne Farbe angenommen hat. Tipp: Das übrig gebliebene, feste Gurkenfleisch für Salate verwenden.

Zum Schluss den Joghurt, Zitronensaft und -Abrieb hinzugeben und nochmal fein mixen.

In der Eismaschine frieren lassen. Alternativ in einem flachen Behälter im Gefrierfach frieren. Dabei alle 30 Minuten mit dem Pürierstab gut durchmixen.

Zum Servieren mit heimischen Melonen(kugeln) anrichten. Mit etwas Gin beträufeln.

Zudem 200 g weiße Melonenschale (die grüne Schale vorher entfernen) mit 1 EL Honig, 2 EL Zitronensaft, 150 ml Schwarzwald Tonicwater und 4 cl Gin fein mixen. Zum Eis reichen.