AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	40 Min.	Sommer	international

GURKENGRANITA MIT TSATSIKI



Rezept: Das Kochbuch. KitchenAid Verlag 2011 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Das erfrischende Gurkengranita und die würzig-cremige Tsatsiki bilden ein raffiniertes Duo: eine geniale Vorspeise für heisse Tage.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

25 g	Zucker	1	Salatgurke
1 dl	Wasser	1 EL	Zitronensaft
0.5 EL	Minze, gehackte	4 EL	Pfefferminzsirup
		600 g	Tsatsiki-Sauce

ZUBEREITUNG

1. Zucker im Wasser in einer Pfanne langsam kochend auflösen. Die Minze zufügen und 2-3 Min. köcheln lassen.
2. Die Gurken schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit Pürierstab mixen. Minzesirup, Zitronensaft und Salz unterrühren. 30-40 Min. in Glacemaschine gefrieren.
3. Granita muss gut kalt sein: Kugeln formen und vor dem Servieren in den Tiefkühler geben.
4. Zum Servieren Tsatsiki-Sauce in Suppenteller geben und Granita draufgarnieren.

TIPP: Minzesirup und Zitronensaft kann durch Limoncello ersetzt werden. Nach Belieben mit einem Grissini servieren.