Paprika-Himbeersorbet mit Vanille und Chili

Eine trendige Sorbetvariation für warme Sommertage

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C Umluft (220°C Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Paprikaschote halbieren, entkernen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech im Ofen ca. 10 Minuten weich garen, bis die Haut teilweise schwarze Blasen wirft.

2. Die gegarte Paprikaschote und die Himbeeren zusammen mit den restlichen Zutaten in einen Mixer geben und alles fein pürieren.

3. Das Sorbet anschließend in eine Schüssel füllen und zugedeckt 5 Minuten einfrieren. Mit einem Eisabstecher Kugeln formen und mit frischen Himbeeren und Puderzucker garnieren.

4. Tipp: Die Serviergläser vorher ebenfalls einfrieren – das sorgt nicht nur für einen coolen Look, sondern hält das Sorbet auch länger kalt.

Zubereitungszeit: Kurz

Zutaten (für 4 Portionen)

Naturata Zutaten

1 Msp.	Bourbon-Vanille, gemahlen
1 EL	Sweet Chili Sauce
150 g	Puderzucker aus Rohrohrzucker

Weitere Zutaten

1 rote Paprika
300 g TK Himbeeren