



Himbeer-Minz Eis mit Ingwer

Zubereitungszeit: 8 Minuten + 40 Minuten Vor- und Nachbereitungszeit

Zutaten für 2 Personen:

400 g gefrorene Himbeeren (küchenfertig)

4 Zweige Minze

1 Daumenkuppe dickes Stück Ingwer

200 g Naturjoghurt

Zubereitung:

Himbeeren 10 Minuten vor Zubereitung dem Tiefkühlfach entnehmen und antauen lassen. Minze unter fließend kaltem Wasser abbrausen, mit Küchenpapier trocken tupfen, Blätter von den Zweigen zupfen und fein hacken. Ingwer schälen und ebenso fein hacken. Himbeeren, Minze, Ingwer und Naturjoghurt in ein großes Mixbehältnis geben und fein pürieren, bis eine cremige Eis-Masse entstanden ist. Anschließend in ein längliches Behältnis umfüllen, für 30 Minuten einfrieren, schließlich auf 2 Schalen verteilen und gleich genießen.