

Name: Bärbel C.

# VORSPEISE GURKENMINZSORPEE

## Zutaten:

**700 gar. Gurken**  
**150 ml Wasser**  
**150 ml Weißwein trocken**  
**70 gar. Zucker**  
**Zitronensaft von einer Zitrone**  
**Pfeffer**  
**2-3 Minze-Zweige (-blätter)**

**1 Gurke**

## Anleitung:

**Gurken schälen und Innenleben entfernen.**

**Alle Zutaten pürieren und anschließend einfrieren.**

**Die Masse alle 15 min mit dem Schneebesen kräftig umrühren. Damit eine lockere cremige Masse entsteht**

**Gurke schälen, entkernen und in feine lange sehr dünne Streifen schneiden.**

**Die Gurkenstreifen in Gläser geben und Kugeln aus Gurkeneismasse darüber geben.**