# REZEPT FÜR GURKEN-LIMETTEN-AUFSTRICH MIT MINZE

## GURKEN-LIMETTEN-AUFSTRICH MIT MINZE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

**für 3 Gläser à 300 ml | 30 Min. | + Abkühlzeit**

### Zutaten

- 2 Bio-Salatgurken (900 g)
- 150 ml Limettensaft (von ca. 4-5 Limetten)
- 500 g SweetFamily Bio-Gelierzucker 2:1
- 4-5 Stiele Pfefferminze

5904

## ZUBEREITUNG

| 220 Kcal | 0 Gramm | 54 Gramm | 0 Gramm |
|---|---|---|---|
| Pro 100 ml ca. | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett |

1. Gurken schälen, längs halbieren und entkernen. Fruchtfleisch würfeln und fein pürieren. 600 ml abmessen und mit Limettensaft und Bio-Gelierzucker in einem hohen Topf verrühren. Minze waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und in Streifen schneiden.

2. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Eine Gelierprobe machen. Minzestreifen unterrühren und 10 Sekunden mitkochen.

3. Aufstrich sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Verschließen und abkühlen lassen.