



Einfach
7 min
2 Portionen

Erdbeersorbet

Erfrischend, fruchtig und einfach zuzubereiten - probiere unser köstliches Erdbeer-Bananen-Sorbet aus und genieße den perfekten Sommergenuss. Ohne raffinierten Zucker und mit nur wenigen Zutaten zauberst du ein leckeres Eis aus gefrorenen Früchten, das die ganze Familie begeistert.

150 g Erdbeeren
2 Einheiten Banane
50 g NESTLÉ Fitness Flakes
1 g Basilikum
67 g Limette
340 g Babyspinat
7 g Honig, flüssig

Schritte

1. Bananensorbet anrühren

3min

Eine der gefrorenen Bananen mit dem Basilikum, Baby-Spinat und Limettensaft mischen und pürieren.

2. Sorbet in Gläser füllen

1min

Bei Bedarf Honig nach Geschmack hinzufügen und die Masse auf zwei Gläser aufteilen.

3. Erdbeersorbet anrühren und verteilen

2min

Die restliche Banane mit den Erdbeeren pürieren und gleichmäßig auf die beiden Gläser verteilen

4. Garnieren

1min

Anschließend jeweils mit ein paar Fitness Flakes, ganzen Erdbeeren und Basilikumblättern garnieren & servieren!

Tipps

Optimale Konsistenz

Für eine cremigere Konsistenz des Sorbets die Bananen vorher einfrieren.

Glutenfreie Variante

Anstelle der Fitness Flakes können für eine glutenfreie Variante gehackte Nüsse als Topping verwendet werden.

Nährwerte anzeigen

Kohlenhydrate	44.9 g
Energie	254 kcal

Fett	2.1 g
Ballaststoff	8.6 g
Protein	9 g
Gesättigte Fette	0.4 g
Natrium	244.8 mg
Zucker	25.8 g

Alle Angaben pro Portion