



## Schwarze-Trauben-Sorbet

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

6 Portionen

225 ml	schwarzer Traubensaft	30 g	Streuzucker
1/2	Zitrone, Saft	250 g	schwarze, kernlose Trauben

### Zubereitung

1. Den Traubensaft mit dem Streuzucker in einem Topf vermengen und bei geringer Hitze köcheln lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
2. Die Trauben waschen, entkernen und im Mixer pürieren.
3. Den Zitronensaft unterrühren und mit dem Zuckersirup mischen.
4. Die Masse in einem Gefriergefäß oder einer Metallschüssel in den Gefrierschrank stellen und alle 30 Min. gut durchrühren.
5. Nach ca. 3 Stunden ist das Sorbet servierfertig und kann mit Minze oder frischen Trauben garniert werden.  
Tipp: Das Sorbet lässt sich auch super mit Brombeeren oder Himbeeren ergänzen!

### Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

## UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

### Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

