

REZEPTE

von Pacojet Markenbotschafter Lars Jungermann

hergestellt mit dem Pacojet Kochsystem

(Zutaten jeweils für 1 Pacossier®-Becher)

Veganes & glutenfreies Dessert (bebildert)

Agaven-Apfelsorbet / Birnengel / Orangen-Minzpaste / Zimt-Amaranth



Agaven-Apfelsorbet:

100 g Agavendicksaft

700 ml Apfelsaft

Beide Zutaten zusammen mischen, bis der Dicksaft sich aufgelöst hat. In einen Pacossier®-Becher füllen und bei -22°C für mindestens 24h tiefgefrieren.

Pacossieren® und servieren.

Birnengel:

500 g Birnen reif/süß

100 ml Wasser

10 g Agar-Agar

Die Birnen schälen und in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit dem Wasser und dem Agar-Agar einmal aufkochen und anschließend in einen Pacossier®-Becher

füllen. Bei -22°C für mindestens 24h tiefgefrieren und anschließend 4-mal

Pacossieren®.

Orangen-Minzpaste:

- 3 St. Orangen (ungespritzte Bio-Qualität)
- 100 g Minze
- 50 g Ahornsirup

Die Orangen mit der Schale in Stücke schneiden und von Kernen befreien. Die Minze grob zerschneiden und zusammen mit den Orangen und dem Ahornsirup in einen Pacossier®-Becher füllen. Mit dem 4-Klingenmesser des Pacojet Coupe Set einmal verarbeiten, glatt-streichen und anschließend bei -22°C für mindestens 24h tiefgefrieren. Bei Bedarf Pacossieren®.

Zimt-Amaranth:

- 100 g gepopter Amaranth
- 100 g Mangomark
- 1 Msp Zimt

Amaranth mit Zimt und Mangomark mischen.

Rezept: Gemüse-Frucht-Kombinationen (bebildert)

Rotkraut-Maracuja-Sorbet



- 200 g Rotkraut frisch, kleingeschnitten
- 80 g Preiselbeer-Konfitüre
- 150 g Maracuja-Püree
- 5 g Zitronensaft
- 50 g Agaven-Dicksaft
- 230 g Wasser

Wasser, Agaven-Dicksaft und Zitronensaft mixen. Mit den übrigen Zutaten vermengen und in einen Pacossier®-Becher füllen. Bei -22°C für mindestens 24h tiefgefrieren. Bei Gebrauch Pacossieren®.

Weitere Rezepte für Gemüse-Frucht-Kombinationen

Rotkohl-Passionsfrucht-Sorbet

300	g	Rotkohl in Stücken
300	g	Passionsfruchtmark
100	g	Mangomark
50	g	Agaven-Dicksaft

Den Rotkohl in einen Pacossier®-Becher geben. Passionfruchtmark, Mangomark und den Agavendicksaft vermischen und anschließend mit in den Pacossier®-Becher geben. Bei -22°C für mindestens 24h tiefgefrieren. Bei Gebrauch Pacossieren®.

Birnen-Sauerampfer-Sorbet

500	g	reife Birnen
100	g	Sauerampfer
250	ml	Birnensaft

Die Birnen mit Schale entkernen und in grobe Stücke schneiden. Den Sauerampfer leicht durchhacken und mit den Birnen mischen. Zusammen mit dem Birnensaft in einen Pacossier®-Becher geben und bei -22°C für mindestens 24h tiefgefrieren. Bei Gebrauch 2-mal Pacossieren®.