



HUG Bricelets Suisse plats mit Erbeer- und Limettensorbet auf Rhabarber und Erdbeeren

Ein exklusives HUG Dessert – in Zusammenarbeit mit Lusso Foods



Rezept für 10 Personen mit HUG Bricelets Suisse plats

Zutaten

- 1 Kugel Erbeersorbet
- 1 Kugel Limettensorbet
- 500g Rhabarber in Stücke
geschnitten
- 100g Griesszucker
- 2 TL Zitronensaft
- 200g Rhabarber in Streifen
geschnitten
- 500g Erdbeeren, in Scheiben
geschnitten
- Pfefferminze, frisch



Zubereitung:

Die gefrorenen Rhabarberstückchen mit Zucker und Zitronensaft ca. 5 Min. köcheln lassen. Den frischen Rhabarber in feine Streifen schneiden und mit etwas Rhabarbersud ziehen lassen. Hug Bricelets Suisse plats auf einer Kugel Limettensorbet und in Scheiben geschnittenen Erdbeeren anrichten. Erbeersorbet-Kugel aufsetzen und mit Pfefferminzsträusschen ausgarnieren. Mit Rhabarberstückchen und dünnen Rhabarberstreifen dekorieren.

