



Previous Next  
[Als PDF drucken](#)

Difficulty  
Einfach  
Duration  
7 min  
Serving  
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.

# Zutaten

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

Zutaten kopieren

## Zubereitung

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

Energie	254 kcal
Fett	2.1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.4 g
Kohlenhydrate	44.9 g
davon Zucker	25.8 g
Ballaststoffe	8.6 g
Eiweiß	9 g
Salz	244.8 mg

*Alle Angaben pro Portion*