

CURRYGLACE

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.
Gefrieren: ca. 4 Std.

200 g saurer Halbrahm

2 EL Curry (z. B. Caribbean)

¼ TL Salz

1 dl Vollrahm, steif
geschlagen

1. Sauren Halbrahm, Curry und Salz in einer Chromstahlschüssel verrühren. Schlagrahm mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen.

2. Gefrieren: Masse zugedeckt ca. 4 Std. gefrieren, dabei 3-mal durchrühren.

Lässt sich vorbereiten: Glace ca. 1 Woche im Voraus zubereiten. Glace ca. 15 Min. vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen.

Dazu passt: Linsengemüse.

Portion: 176kcal, E 2g, Kh 3g, F 17g



Pikante Glacen

Vorbei ist die Zeit, als Glacen nur süss waren; heute bereichern auch pikante Varianten unsere Küche. Sie bilden einen interessanten Kontrast zu heissen Gerichten. Unsere Curryglace passt zu Hülsenfrüchten und lässt sich gut mit gedämpftem oder grilliertem Gemüse kombinieren. Auch einer Rüebli- oder Kürbiscrèmesuppe verleiht sie das gewisse Etwas.