

# Das einfachste Mango-Sorbet mit 2 Zutaten

Gesamtzeit **15 Min.** 10 Min. Vorbereitungszeit 5 Min. Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):  
**543 kJ / 127 kcal**

Eiweiß: **0,7 g**  
Kohlenhydrate: **30,1 g**

## ZUTATEN

4 Portion(en)

**100 ml** Kikkoman süsse  
Würzsauce Mirin-Art  
**1 EL** Kikkoman süsse  
Würzsauce Mirin-Art  
**1** reife Mango  
Einige Minzblättchen

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Mirin mit 100 ml Wasser aufkochen, ca. 5 Minuten sirupartig einkochen und abkühlen lassen.

### Schritt 2

Die Mango schälen und das Fruchtfleisch in Spalten vom Stein schneiden.  $\frac{1}{4}$  des Mangofruchtfleisch in kleine Würfel schneiden und mit 1 EL Mirin vermischen.

### Schritt 3

Das übrige Mangofruchtfleisch mit dem Mirin-Sirup vermischen und pürieren.

### Schritt 4

Das Mangopüree in eine flache Schale füllen und mindestens 12 Stunden oder über Nacht in den Tiefkühler stellen. Dabei zwischendurch umrühren. Oder die Mischung in einer Eismaschine gefrieren lassen.

### Schritt 5

Die Minze waschen und trocken tupfen.

### Schritt 6

Das Sorbet etwas antauen lassen, nach Wunsch anrichten, mit den marinierten Mangowürfeln und der Minze garnieren und servieren.