

## **Petersilien-Perlen mit dem Rommelsbacher Perlino**

### **Zutaten:**

250ml kaltes Wasser  
20g Petersilie sehr fein gehackt  
1g Salz  
2g Puderzucker  
2g Gelierstärke

### **Zubereitung:**

Wasser, Salz und Petersilie in einen Mixer geben und ca. 20 Sekunden bei hoher Geschwindigkeit mixen. Zucker und Gelierstärke miteinander vermengen, langsam auf die Flüssigkeit streuen und mixen bis sich das Pulver in der Flüssigkeit aufgelöst hat und keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Geliermasse mind. 30 Minuten gekühlt ruhen lassen, damit die Luftbläschen entweichen können.

Geliermasse durch ein feines Sieb streichen und in den PERLINO gießen. Die Ein/Aus-Taste am PERLINO drücken und die Geliermasse in das Gelierbad tropfen lassen. Die Geleeperlen sollen für 1 Minute im Bad ruhen. Dann die Geleeperlen absieben und in eine Schüssel mit frischem Wasser geben. Mit einem Sieb abschöpfen, vorsichtig abtropfen lassen und servieren.

Hervorragend geeignet zum Verfeinern von Suppen, Kartoffeln und Salaten!