Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Zitronen-Sorbet mit Prosecco

Dessert Obst Sommer Süße Gerichte

Zubereitung

Das Vanilleeis klein schneiden. Schale der Zitrone sehr fein raspeln, Saft der Zitrone auspressen. Eis mit der Zitronenschale und dem Saft pürieren. In eine Schüssel füllen, für etwa 15 Minuten in das Tiefkühlfach stellen und dabei immer wieder umrühren. Zitronen-Sorbet in Cocktail-Gläser füllen, mit Prosecco aufgießen und mit Früchten sowie mit einem kleinen Zweig frischer Minze dekorieren.

Tipp: Dazu passen hervorragend Manner Eiswaffeln, Dekorhippen und Waffelherzen.

Zutaten

- 1 Pkg. Vanilleeis
- 1 Unbehandelte Zitrone
- Prosecco
- Erdbeeren, Kirschen
- 1 kl. Zweig frische Minze