Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Basilikum Sorbet

Dessert Früchte Obst Schnelle Küche Sommer Süße Gerichte Vegetarisch

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ○ ○ ○

Basilikum waschen und sehr gut trocken schütteln. Die Zitronen halbieren. Den Saft auspressen. Den Zitronensaft mit 50 ml Wasser und Zucker aufkochen. Zitronensirup im Kühlschrank abkühlen lassen. Die Basilikum Blättchen abzupfen und mit dem vollständig abgekühlten Zitronensirup mit dem Pürierstab sehr fein pürieren.
Das Zitronen-Sorbet mit dem Basilikum-Püree mit dem Mixer verrühren. Das Sorbet ca. 1 Stunde tiefkühlen. Mit Auer Eiswaffeln servieren.

Zutaten

- 1 Bund Basilikum ca. 8 Stängel
- 3 große Zitronen
- 100 g Staubzucker
- 400 g Zitronen-Sorbet TK
- Auer Eiswaffeln