

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