



Zitronen-Basilikum-Sorbetti

Zutaten

- 20 Blätter Basilikum
- 300 ml Wasser
- 150 g Zucker
- 3 Zitrone(n)

Zubereitung

1. In einem kleinen Topf Wasser und Zucker zum Kochen bringen und so lange kochen, bis der Zucker sich vollständig gelöst hat. Den entstandenen Sirup abkühlen lassen.
2. Den Saft von den Zitronen auspressen. Mit 20 g Basilikumblättchen und einem Stabmixer schaumig mixen. Es sollten keine Basilikumblättchen mehr sichtbar sein (ca. 3 Min.). Den abgekühlten Zuckersirup unterrühren. Die Mischung in eine flache Schale streichen und für ca. 30 Min. in das Gefrierfach stellen. Einmal durchrühren und weitere 30 Min. in das Gefrierfach geben.
3. Sorbetti aus dem Gefrierfach nehmen und auf Tassen oder Gläser verteilen. Mit Basilikumblättchen garniert sofort servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	20 g
Energie	89 kcal
Fett	0 Gramm
Protein	0 Gramm

⌚ 20 Minuten

⊕ 8 Portionen