

## Rezept

# Avocado-Basilikum-Eis mit Balsamico-Erdbeeren

Ein Rezept von Avocado-Basilikum-Eis mit Balsamico-Erdbeeren, am 08.02.2025

## Zutaten

<b>1</b> große Bio-Limette	<b>2</b> kleine reife Avocados (à ca. 00 g)
<b>ca. 40 g</b> Basilikumblätter	<b>5 EL</b> Agavensirup
<b>100 g</b> Vollmilch-Joghurt	<b>100 g</b> Sahne
<b>40 g</b> Vollrohrzucker	<b>100 ml</b> Aceto Balsamico
<b>250 g</b> Erdbeeren	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

## Zubereitung

1. Die Limette heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und 4 EL Limettensaft auspressen. Die Avocados halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch aus der Schale heben und grob zerkleinern. In eine hohe Rührschüssel geben und sofort mit dem Limettensaft beträufeln.
2. Die Basilikumblätter waschen und trocken tupfen. 30 g davon grob zerschneiden, den Rest beiseitelegen. Das geschnittene Basilikum mit der Limettenschale und dem Agavensirup zur Avocado geben und alles fein pürieren. Das Püree mit dem Joghurt und der Sahne mischen.
3. Die Masse in eine Metallschüssel füllen und für 4-6 Std. ins Gefrierfach stellen, dabei häufig umrühren, damit sich keine Eiskristalle bilden. Oder die Masse in der Eismaschine in 30-40 Min. cremig gefrieren.
4. Inzwischen den Zucker in einem kleinen schweren Topf bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren. Den Essig dazugießen und offen bei mittlerer Hitze in ca. 5 Min. auf etwa die Hälfte einkochen. Den Balsamicosirup in eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen.
5. Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen, entkernen und vierteln. Zum Servieren Kugeln von dem Avocado-Basilikum-Eis abstechen und mit den Erdbeeren anrichten. Eis und Erdbeeren mit dem Balsamicosirup graffitiartig beträufeln und mit den übrigen Basilikumblättern garnieren.