

Rezept

Sekt-Holunderblüten-Sorbet

Ein Rezept von Sekt-Holunderblüten-Sorbet, am 27.06.2026

Zutaten

1 Bio-Limette	300 ml Holunderblütensirup
20 Blätter frische Minze	300 ml eisgekühlter Rieslingsekt
Limettenviertel zum Garnieren	Minzeblätter zum Garnieren
Eismaschine	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Portionen (ca. 700 g) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Die Limette heiß waschen, abtrocknen und mit einem Sparschäler die grüne Schale dünn abschneiden. Die darunter liegende weiße Haut mit einem scharfen Messer komplett wegschneiden. Die Limette in kleine Würfel schneiden. Limettenschale und Fruchtfleisch mit dem Holunderblütensirup in den Mixer geben und alles fein pürieren.
2. Die Minzeblätter dazugeben und ebenfalls pürieren. Diese Mischung in einer Gefrierbox ca. 10 Min. in das Tiefkühlfach stellen.
3. Die Limettenmischung mit dem Sekt und 100 ml Wasser vermischen und in die Eismaschine einfüllen. In ca. 50 Min. zu einem Sorbet gefrieren lassen. Das Sorbet in Gläser füllen und mit Limettenvierteln und Minzeblättern garnieren.