

## Rezept

# Tomaten-Basilikum-Sorbet

Ein Rezept von Tomaten-Basilikum-Sorbet, am 01.03.2024

## Zutaten

<b>3</b> Dosen geschälte ganze Tomaten (à 400 g)	½ Bund Basilikum
<b>3 EL</b> Wodka	<b>3 EL</b> Agavendicksaft
1-2 TL Sherryessig	Salz
schwarzer Pfeffer	¼ TL Cayennepfeffer
Worcestershiresauce	

## Rezeptinfos

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

## Zubereitung

1. Die Tomaten in einem Sieb abtropfen lassen. Längs einschneiden, Kerne und Flüssigkeit ausdrücken und die Stielansätze entfernen. Nochmals abtropfen lassen, sodass etwa 500 g Fruchtfleisch bleiben.
2. Basilikum abbrausen und trocken tupfen, einige Blätter beiseitelegen, den Rest grob hacken. Tomaten, Basilikum, Wodka, Agavendicksaft und Essig mit dem Pürierstab glatt pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und einigen Spritzern Worcestershiresauce pikant würzen.
3. In eine Metallschüssel füllen, mit Folie abdecken und ins Tiefkühlgerät stellen. Nach etwa 2 Std. die Mischung vom Rand aus umrühren. Dies alle 30 Min. wiederholen, bis sich ein feinkristallines Sorbet gebildet hat. Das kann 3-5 Std. dauern.
4. Das fertige Sorbet in gekühlten Gläsern oder Glasschalen anrichten. Mit Basilikumblättchen dekorieren.