

Rezept

# Zitronen-Basilikum-Sorbet

Ein Rezept von Zitronen-Basilikum-Sorbet, am 01.06.2023

## Zutaten

<b>3</b> Zitronen	<b>100 g</b> Zucker
<b>1 Bund</b> Basilikum (ca. 6-8 Stängel)	<b>400 g</b> Zitronen-Sorbet (Fertigprodukt aus dem Tiefkühlregal)
gestoßenes Eis zum Servieren (nach Belieben)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 6 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

## Zubereitung

1. Die Zitronen heiß abwaschen, abtrocknen und halbieren. Den Saft auspressen. Die Zitronenhälften mit einem Löffel ausschaben und ins Tiefkühlfach legen. Den Zitronensaft mit 50 ml Wasser und Zucker aufkochen. Zitronensirup im Kühlschrank abkühlen lassen.
2. Basilikum waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und mit dem vollständig abgekühlten Zitronensirup im Mixer oder mit dem Pürierstab sehr fein pürieren.
3. Das Zitronen-Sorbet mit dem Basilikum-Püree verrühren, am besten mit einem Handrührgerät. Das Sorbet ca. 1 Std. tiefkühlen.
4. Dann je 1 Kugel Zitronen-Basilikum-Sorbet in je 1 gefrorene Zitronenhälfte geben. Zitronen-Basilikum-Sorbet nach Belieben auf zerstoßenem Eis servieren und mit einem getrockneten Zitronenchip garnieren.