

Rezept

Zitronen-Melissen-Sorbet

Ein Rezept von Zitronen-Melissen-Sorbet, am 20.04.2024

Zutaten

2 Zitronen (davon 1 Bio-Zitrone)	3 Limetten
6 Blättchen Zitronenmelisse	90 g feinsten Zucker
200 ml Mineralwasser	Eismaschine (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal

Zubereitung

1. Die Bio-Zitrone heiß waschen, trocken reiben und die Schale abreiben. Alle Zitronen und Limetten auspressen. Die Melisseblättchen waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Den Saft mit dem Zucker, der Zitronenschale und den Melisseblättchen verrühren und gut durchpürieren.

2. Das Mineralwasser unter die Saftmischung rühren. Die Mischung in eine Metallschüssel füllen, ca. 4 Std. zugedeckt ins Tiefkühlfach stellen und mindestens alle 30 Min. einmal durchrühren, damit die Eiskristalle nicht zu groß werden. Alternativ die Masse in der Eismaschine gefrieren lassen.

3. Vom fertigen Sorbet Nocken abstechen und in vier Gläsern anrichten.