

Basilikum - Limetten Sorbet mit Prosecco

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Erfrischend fruchtig, zwischen den Gängen oder auch als leichtes Sommerdessert, einfach und schnell gemacht

Zutaten

- 200 g Zucker
- 4 Bio - Limetten
- Abrieb von 2 Limetten
- 1 großes Bund Basilikum
- 1 Eiweiß, steif geschlagen
- Prosecco nach Belieben zum Aufgießen

Zubereitungsart

Schritt1

Den Zucker mit der gleichen Menge Wasser, also 200 ml aufgießen und ca. 5 min. zu einem Läuterzucker köcheln. Reduzieren, abkühlen lassen, den Limettenabrieb und den Saft dazu geben.

Schritt2

Den Basilikum zupfen, grob hacken, ebenfalls dazu geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Das geschlagene Eiweiß unterheben und in der Eismaschine ausfrieren, oder ca. 4 Stunden ins Gefrierfach stellen.

Schritt3

Dabei jede Stunde durchrühren, damit das Sorbet glatt und geschmeidig bleibt.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

Mit einem El glatte Nocken in gekühlten Sektschalen anrichten, mit kaltem Prosecco aufgießen und sofort servieren.

Rezeptart: Sorbet und Granitè **Tags:** erfrischend fruchtig, prosecco

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/basilikum-limetten-sorbet-mit-prosecco/>