



# 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/>