Erdbeer-Basilikum-Sorbet

Zutaten

- 500 g Erdbeeren
- 60 g Zucker
- Zwei Hände voll Basilikumblätter
- Saft einer halben Zitrone
- 100 ml Wasser

Zubereitung

Die Erdbeeren waschen und pürieren. Den Zucker mit 100 ml Wasser aufkochen, etwa 5 Minuten aufkochen und dann abkühlen lassen. Den Saft der halben Zitrone mit dem Zuckersirup zum Erdbeerpüree geben. Gut durchrühren und nochmal kurz pürieren. Das Basilikum fein hacken und unter das Erdbeerpüree rühren. Die Masse in eine Schüssel geben und ins Gefrierfach stellen. Das Sorbet sollte 4 Stunden lang kalt stehen und dabei alle 30 Minuten umgerührt werden.

P.S.: Für weitere praktische Ernährungstipps abonnieren Sie unseren YouTube-Kanal!