Basilikum-Eiscreme

Vanille-Eis kennt jeder. Doch mit diesem Rezept überrascht man Familie und/oder Gäste mit einer pikanten Basilikum-Eiscreme - diesen Genuss sollte man sich nicht entgehen lassen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

100 ml	Wasser
100 g	Zucker
1 EL	Zitronensaft
1 Bund	Basilikum
250 g	Joghurt
1 Schuss	Olivenöl

Zubereitung

1. Für die Basilikum-Eiscreme das Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den Zucker hinzufügen und einige Minuten köcheln lassen, bis er sich komplett aufgelöst hat. Dann vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Basilikumblätter abzupfen, waschen und abtropfen lassen. In den Zuckersirup geben und 30 Minuten durchziehen lassen. Anschließend alles mit dem Stabmixer fein pürieren, evtl. durch ein Sieb streichen.

3. Mit Zitronensaft, Joghurt und etwas Olivenöl verrühren und alles im Kühlschrank durchkühlen lassen. So in die laufende Eismaschine füllen und gefrieren lassen. Sofort servieren oder bis zum Servieren im Gefrierschrank aufbewahren.

Tipp

Besonders hübsch sieht es aus, wenn die Basilikum-Eiscreme in ausgehöhlten Pfirsichhälften serviert wird.