Erdbeer-Minze-Sorbet

Das Erdbeer-Minze-Sorbet ist der krönende Abschluss bei einem Menü. Die Gäste werden von dem Rezept begeistert sein, und man kann es wunderbar vorbereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,3 h

Zutaten

250 g	Erdbeeren
120 ml	Läuterzucker
0.5 Stk.	Orangen (Saft und Schale)
0.5 Stk.	Zitronen (Saft)
14 Blätter	Minze
4 Blätter	Melissen (zum Garnieren)
4 Blätter	Minze (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für das erfrischende **Erdbeer-Minze-Sorbet** die Minzeblätter waschen, trockentupfen und fein hacken. Die Erdbeeren waschen, putzen und halbieren.

2. Mit Minze, Läuterzucker, Orangenschale, Zitronen- und Orangensaft fein pürieren. In der Eismaschine frieren. Wenn keine Eismaschine vorhanden ist, die Masse in eine große flache Schüssel geben und unter mehrmaligem Umrühren tiefkühlen.

3. Löffel in heißes Wasser tauchen und aus der Masse Nocken ausstechen. In Dessertschalen oder Gläsern anrichten und mit Melisse- oder Minzeblättern garniert servieren.

Tipp

Erdbeer-Minze-Sorbet passt sehr gut zu kleinen Buchteln mit Vanillesauce.