

BEEREN-SORBET

Zutaten

200 ml	Rotkäppchen Sekt Halbtrocken
100 g	Zucker
200 g	Erdbeeren
200 g	Himbeeren
einige	Zitronenmelisseblättchen

Zubereitung

1. Sekt und Zucker aufkochen, sirupartig (ca. 2–3 Minuten) einkochen und abkühlen lassen.
2. Beeren waschen, putzen, pürieren, durch ein Sieb streichen und mit dem Sirup verrühren.
3. Zitronenmelisse waschen, fein hacken, unter die Beeren mischen und das Ganze ca. 2–3 Stunden gefrieren lassen.
4. Sorbet mit einem Löffel portionsweise „abkratzen“ und in Sektgläser füllen. Nach Wunsch Erdbeeren an die Glasränder stecken und mit Zitronenmelisse garniert servieren.



Zubereitungshinweis



Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Gefrierzeit: ca. 2–3 Stunden

Zu diesem Rezept empfehlen wir:

Rotkäppchen Sekt Halbtrocken

