



ZITRONEN- SORBET

1 Die Bio-Zitrone heiss waschen, trocken reiben und die Schale abreiben. Alle Zitronen und Limetten auspressen. Die Melisseblättchen waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Den Saft mit dem Zucker, der Zitronenschale und den Melisseblättchen verrühren und gut durchpürieren.

2 Das Mineralwasser unter die Saftmischung rühren. Die Mischung in eine Metallschüssel füllen, ca. 4 Std. zugedeckt ins Tiefkühlfach stellen und mindestens alle 30 Min. einmal durchrühren, damit die Eiskristalle nicht zu gross werden. Alternativ die Masse in der Eismaschine gefrieren lassen.

3 Vom fertigen Sorbet Nocken abstechen und in vier Gläsern anrichten.

Für 4 Personen • Zubereitungszeit < 10 Min.
• 110 kcal pro Portion

Zutaten

- 2 Zitronen
(davon 1 Bio-Zitrone)
- 3 Limetten
- 6 Blättchen Zitronenmelisse
- 90 g feinsten Zucker
- 200 ml Mineralwasser

Ausserdem:

- Stabmixer
- Eismaschine