



Zitronensorbet mit Prosecco

Zeit gesamt
🕒 4h 20min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Wasser	150 ml
Zucker	200 g
Zitronen	4 St.
Prosecco	450 ml
Minze, frisch	5 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, hohes Gefäß, mittlerer Topf, kleine Auflaufform, feine Reibe, Frischhaltefolie, Pürierstab

1. In einem Topf 150 ml Wasser auf hoher Stufe aufkochen lassen und 200 g Zucker unter Rühren ca. 3 Min. darin auflösen. Zuckersirup abkühlen lassen.
2. Zitronen heiß abwaschen, jeweils etwa 1 TL Schale abreiben, halbieren und Saft auspressen. Zitronenschale in eine Schüssel geben und abgedeckt im Kühlschrank zum Servieren beiseitestellen.
3. Zum Zuckersirup 200 ml Zitronensaft und 50 ml Prosecco zugeben und verrühren. Zitronensorbet in eine flache Form füllen und im Tiefkühlfach ca. 4 Std. komplett durchfrieren lassen. Dabei nach etwa 60 Min., wenn die Masse am Rand beginnt zu gefrieren, mit einer Gabel gut durchrühren. Diesen Vorgang etwa alle 30 Min. wiederholen.
4. Minze waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. Gefrorenes Zitronensorbet in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab kurz cremig rühren. Mit einem Esslöffel zu Kugeln portionieren. Zitronensorbet in ein Glas geben und nach Belieben mit jeweils 100 ml Prosecco aufgießen. Mit Zitronenzeste und Minze garniert servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Wer mag, kann die Zitronenschalen in Zuckersirup kandieren. Dafür in einem Topf 100 g Zucker und 100 ml Wasser aufkochen. Zitronenzeste durch den Zuckersirup ziehen und auf dem Prosecco-Sorbet servieren.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	309 kcal
Kohlenhydrate	65 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	0 g