



## **Birnen-Basilikum-Sorbet**

**(nach einem Rezept von Thomas Anders)**

### **Zutaten (für acht Personen)**

1 Bund Basilikum (circa 50 g)  
800 g reife Birnen  
Saft von 1 Zitrone  
60 g Puderzucker  
50 ml Holunderblütensirup  
50 ml Wermut oder trockener Weißwein

Kühlzeit mindestens eine Stunde

### **Zubereitung**

Das Basilikum waschen und gut trocken schütteln. Die Blätter abzupfen und in einen Mixer geben. Die reifen Birnen schälen, die Viertel entkernen und die Birnenstücke ebenfalls in den Mixer geben (Leichtes immer nach unten!).

Den frisch gepressten Zitronensaft und die restlichen Zutaten ebenfalls hinzufügen. Dann den Deckel auflegen und bei voller Leistung etwa zwei Minuten mixen, bis keine Stückchen mehr zu sehen sind.

Das fertige Sorbet für 50 bis 60 Minuten in eine Eismaschine geben, bis es schön cremig ist. Wer keine Eismaschine hat: das Sorbet kann auch im Tiefkühler zubereitet werden. Dann aber jede halbe Stunde umrühren, damit die Eiskristalle nicht zu groß werden. Das Gefrieren dauert circa drei bis vier Stunden.

Das Sorbet passt gut als kleine Nachspeise oder aber als erfrischender Zwischengang bei einem Menü.