



# Sorbet mit Zitronenverbene



(c) Margit Gietler/nmg-design

## ZUTATEN FÜR 5 PORTIONEN

1,25 Liter Wasser

250 g Zucker

10 g Zitronenverbene

2 große, unbehandelte Zitronen  
(Saft und Schale)

## ZUBEREITUNG DES SORBETS

Zucker und Wasser aufkochen und einige Minuten reduzieren lassen. Zitronenschale einreiben, nochmals aufkochen lassen. Saft und gehackte Zitronenverbene begeben, abkühlen lassen und in der Eismaschine frieren lassen.

Pur, mit Wodka oder Prosecco gerührt genießen!

Wir wünschen  
guten Appetit!

