

Wildpflanzenblütensorbet

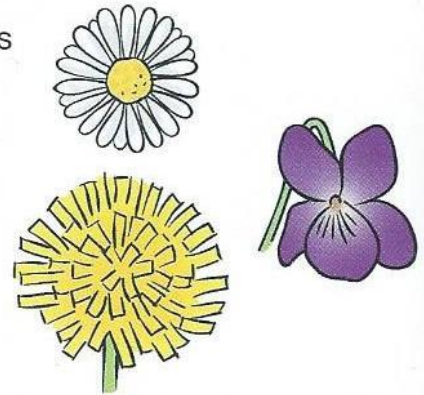


Rezept von Carlo Rigamonti, Grotto Paudese, Paudo

Für 4 Personen

12 Holunderblüten
9 dl Wasser
2 Salbeiblätter
1 dl Zitronensaft
400 g Zucker

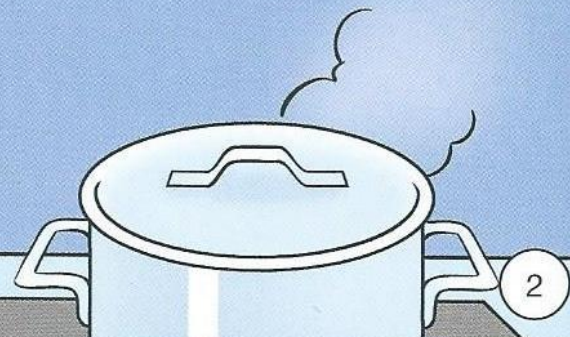
Hier zeigt dir Globi, wie du mit Holunderblüten ein feines Sorbet herstellen kannst. Das gleiche Rezept kannst du auch für andere Blüten verwenden, zum Beispiel für Löwenzahnblüten, Gänseblümchen, Veilchen usw.



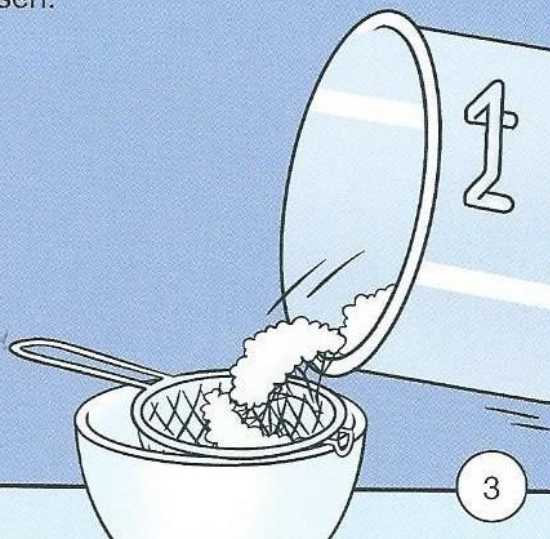
Wasser in einen grossen Topf geben. Holunderblüten, Salbeiblätter und Zitronensaft dazugeben. Zucker beifügen, umrühren ...



... und alles eine Nacht lang ziehen lassen. Den Sud einige Minuten aufkochen.



Durch ein Sieb passieren. Den Saft abkühlen lassen.



In einer tiefen Schüssel ins Gefrierfach stellen. Alle 15 Min. herausnehmen und mit dem Schwingbesen oder einer Gabel kräftig durchrühren, bis das Sorbet durchgefroren ist. Vor dem Servieren leicht auftauen lassen.

