

REZEPT DES MONATS JULI KRÄUTER-ZITRONEN-LIMONADE UND ERDBEER-MINZE-SORBET

So schmeckt unsere Region



Meine Region.
Meine Produkte.
Mein Markt.

ZG Raiffeisen
Markt



Hi, ich bin Lena von Lenaliciously – einem Blog mit veganen, teilweise gluten- und zuckerfreien Rezepten! Schaut doch mal rein, probiert die super leckeren Rezepte aus und lasst es Euch schmecken ...



RMV_2300218

ZUTATEN

FÜR DIE LIMONADE:

500 ml Apfelsaft*
2 EL Zucker*
Saft einer Zitrone
8 Stiele Kräuter wie z. B.
Basilikum, Rosmarin,
Melisse, Thymian*
400 ml Mineralwasser
Zitronenscheiben
Eiswürfel



FÜR DAS SORBET:

75 ml Wasser
40 g Zucker*
150 g Erdbeeren
Saft einer Zitrone
5 Minzblätter*



*Diese Zutaten erhalten Sie in Ihrem ZG Raiffeisen Markt.

KRÄUTER-ZITRONEN-LIMONADE UND ERDBEER-MINZE-SORBET



10-12 Minuten Zubereitungszeit
+ 4-5 Stunden Ruhezeit



2-4 Personen

Zubereitung Limonade:

Apfelsaft mit Zucker in einem Topf langsam erhitzen. Zitrone auspressen und mit der Hälfte der Kräuter zum Apfelsaft geben. Den Topf vom Herd nehmen und für eine Stunde ziehen lassen. Die Kräuter herausnehmen, die Limonade komplett abkühlen lassen und mit dem Mineralwasser aufgießen. Die Limonade mit ein paar frischen Zitronenscheiben, den restlichen Kräutern und Eiswürfeln in Gläser füllen und eiskalt genießen.

Zubereitung Sorbet:

Wasser und Zucker in einem Topf unter Rühren aufkochen. Für ca. 8 Minuten köcheln und anschließend vollständig abkühlen lassen. Erdbeeren waschen, den Strunk entfernen und mit dem Zitronensaft und den Minzblättern in einem Mixer fein pürieren.

Den Zuckersirup hinzugießen, gut vermengen, in einen Behälter füllen und ins Gefrierfach stellen. Alle 30 Minuten den Behälter kurz herausnehmen und die Eismasse mit einem Löffel durchrühren. Danach wieder ins Gefrierfach stellen und den Vorgang 5 bis 6-Mal wiederholen, bis das Sorbet die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

Nach 3 bis 4 Stunden das Sorbet portionieren und genießen.

www.lenaliciously.com

