

Limetten-Joghurt-Eis mit Basilikum (4 Portionen)

Zutaten:

3 Stängel Basilikum
4 unbehandelte Limetten
100 g Zucker
400 g Weihenstephan Joghurt 0,1 % Fett
100 ml Granatapfelsaft (ersatzweise Kirschsafte)
1/2-1 TL Speisestärke
1 Granatapfel

Zubereitung:

1. Basilikum waschen, trocken tupfen und sehr fein hacken. Limetten gründlich waschen und abtrocknen. Von 1 Limette ca. 2 TL Schale abreiben.
2. Limetten filetieren, Filets mit 80 g Zucker pürieren und mit Joghurt, Limettenabrieb und Basilikum verrühren. Masse in einer Eismaschine gefrieren lassen.
3. Für die Granatapfelsauce Saft mit restlichem Zucker aufkochen. Stärke mit 1-2 EL kaltem Wasser anrühren, Sauce damit andicken und auskühlen lassen. Granatapfel halbieren, Kerne herauslösen und zur Sauce geben. Limetten-Joghurt-Eis mit einem Eisportionier in Schälchen füllen, mit Sauce beträufeln und nach Wunsch mit Basilikum garniert servieren.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten (zzgl. Gefrierzeit Eis)

Niveau: einfach