

Champagner-Basilikum-Sorbet

(für 4 Personen)

- 1 Bund Basilikum** waschen, in
- 100 ml trockenem Weißwein** pürieren und eine halbe Stunde ziehen lassen.
- 125 g Zucker** mit
- 150 ml trockenem Weißwein** aufkochen.
Den Basilikumwein durch ein feines Sieb abgießen. Mit dem abgekühlten Zuckersirup und
- 125 ml trockenem Champagner oder Sekt** sowie dem Saft
- 1 Zitrone** und
- 1 Eiweiß** in der Eismaschine zu Sorbet verarbeiten.

