

Mango-Sorbet

Für zwei Personen

Für das Sorbet:

1 Mango

200 g gefrorene Mango 1 TL Agavendicksaft

1 Zitrone

2 Stiele Basilikum

Für das Sorbet:

Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Kern lösen. Eine Hälfte grob würfeln und eine Hälfte in feine Tranchen schneiden. Tranchen als Garnitur an die Seite legen.

Mangowürfel mit gefrorenen Mangostücken, Agavendicksaft, Zitronensaft in eine Schüssel geben und gefroren pürieren. Mit Agavendicksaft bei Bedarf nachsüßen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und mit unter das Sorbet pürieren.

Bis zum Servieren im Tiefkühlschrank kalt stellen. Das Mango-Sorbet in Schälchen anrichten und servieren.

Lisa Kechel am 01. Juni 2017