



Pfirsich-Prosecco-Sorbet

Zutaten für 4 Portionen

500 g Pfirsiche entsteint (Wildpfirsiche oder Weinbergspfirsiche)

250 ml Prosecco

100 ml Pfirsich Limes

Zubereitung

Die Pfirsiche vierteln und entsteinen, dann einfrieren. Wenn die Pfirsiche gefroren sind in den Mixer geben oder mit dem Pürierstab fein pürieren, den Limes zugeben und gut untermischen. Zum Schluss den Prosecco unterrühren.

Das Püree entweder in der Eismaschine zum Sorbet gefrieren oder in einer flachen Schale im Gefrierschrank einfrieren. Dann etwa alle 30 Min. mit dem Schneebesen kräftig durchrühren um die Eiskristalle möglichst klein zu halten.

Zum garnieren einige Spalten Pfirsiche zurückhalten.



Geschmack erleben.