



VIBONA-PFIRSICH-SORBET

Categoria: Süßspeisen **Tempo di preparazione:** 10 Minuten **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4

- 500 ml Wasser
- 350 g Zucker
- 1 kg Vibona-Pfirsiche
- Saft von 2 Zitronen, gefiltert
- frische Pfirsichstückchen und einige Minzblätter für die Garnitur (optional)

Ein erfrischendes, leichtes und originelles Sorbet als Abschluss eines köstlichen Abendessens.

Schwierigkeitsgrad: **einfach**

Kosten: **gering**

Zubereitungszeit: **10 Minuten**

Portionen: **4**

Zubereitung

Das Wasser mit dem Zucker zu einem Zuckersirup aufkochen und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Pfirsiche entsteinen, in Stücke schneiden, schälen und durch ein Sieb streichen: Sie sollten einen halben Liter Pfirsichpüree erhalten.

Das Püree und den Zuckersirup zu dem gefilterten Zitronensaft geben.

Mit einem Holzlöffel vorsichtig umrühren, damit sich alle Zutaten miteinander verbinden.

Dann in die Eismaschine geben und langsam gefrieren lassen.

Das Sorbet in Kugeln servieren und mit frischen Pfirsichscheiben und einem Zweig Minze garnieren.

