



Zutaten für 2 Personen

150 ml Wasser
80 g Zucker
2 cm frischer Ingwer

1 Töpfchen Basilikum
2 TL Saft einer Limette

1 Kugel Büffelmozzarella
1 aromatische Tomate
Olivenöl
etwas Balsamico
ein paar Basilikumblätter
Salz
Pfeffer



Basilikum-Ingwer-Sorbet mit Tomatensalat auf Büffelmozzarella

Zubereitung

Ingwer schälen und grob würfeln. Wasser mit Zucker und Ingwer aufkochen und 8 Minuten köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Den Sirup komplett abkühlen lassen (den Ingwer aber drin lassen).

Basilikumblättchen abzupfen, waschen und trockenschleudern. Die Limette auspressen. Basilikumblätter und den Limettensaft zum Sirup geben und alles fein mit einem Stabmixer oder in einem Standmixer pürieren. Die Masse in eine Eismaschine geben und ca. 20 Minuten zum Sorbet verarbeiten.

Büffelmozzarella abtropfen lassen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Tomate vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Mit Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mozzarellascheiben auf den Teller legen und den Tomatensalat darauf verteilen. Basilikumblättchen hacken und über den Tomatensalat geben. Basilikum-Ingwer-Sorbet in Gläschen füllen und dazu reichen.

Dieses Gericht lässt sich relativ gut vorbereiten und eignet sich hervorragend als Vorspeise im Sommer. Es war super lecker und durch das Sorbet sehr erfrischend.