

# MIX MICH Rezept

## Sorbet

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 8 Stiele Zitronenmelisse
- 250 ml Minze-Melisse-Sirup
- 2 Eiweiß

Die Melisse waschen und trockenschütteln. Blättchen von dem Stielen abzupfen und einige zum Garnieren beiseite legen. Die restlichen Blättchen grob hacken und mit dem Sirup in einem hohen Gefäß fein pürieren. Eiweiß dazu geben und noch einmal pürieren. Die Masse in eine flachen Schüssel im Gefrierfach mindestens 3 Stunden gefrieren lassen. Dabei alle 30 Minuten mit einer Gabel oder einem Schneebesen durchrühren, damit das Sorbet schön cremig wird.

