

Orangensorbet mit Mionetto Prosecco



Zutaten für 4 Personen

1200 ml Orangensaft

480 ml Mionetto Prosecco DOC Treviso Brut oder Mionetto 0,0%

800 g Zucker

600 ml Wasser

Abrieb einer Bio-Orange

frische Orangen zum Garnieren

Anleitung

Nicht nur als Drink begeistert Mionetto Prosecco: Auch als Zutat für ein erfrischendes Dessert eignet sich der Mionetto Prosecco perfekt. Unser Rezept für Orangensorbet mit Mionetto Prosecco bringt den Sommer auf die Zunge und sorgt für einen genussvollen Abschluss an heißen Tagen. Tipp: Das Rezept lässt sich natürlich auch alkoholfrei zubereiten. Dafür Mionetto Prosecco einfach durch den neuen Mionetto 0,0% ersetzen. So geht's:

1. Zuckersirup herstellen: Zucker und Wasser in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze unter Rühren aufkochen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
2. Mischung vorbereiten: Orangensaft und Mionetto Prosecco in eine große Schüssel geben. Den abgekühlten Zuckersirup hinzufügen und gut vermischen. Falls Abrieb einer Bio-Orange verwendet wird, diesen nun hinzufügen und untermischen.
3. Einfrieren: Die Mischung in Eiswürfelformen gießen und für mindestens sechs Stunden einfrieren.
4. Sorbet zerkleinern: Die festen Sorbetwürfel aus den Formen lösen und in einem starken Mixer zerkleinern, bis eine cremige Konsistenz entsteht.
5. Servieren: Das Sorbet in Gläser oder Schalen füllen, nach Wunsch mit frischer Orangenschale garnieren und mit etwas Mionetto Prosecco aufgießen. Cin Cin!