



Basilikumeis

für 4 Personen

- 2 – 3 EL Blätter Basilikum (z.B. Zitronen- oder Zimtbasilikum),
getrocknet oder frisch kleingeschnitten
- etwas Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 250 g Mascarpone
- 150 g Buttermilch
- Saft von 5 Limetten

Zubereitung

Basilikum, Zucker und Vanillezucker gut mischen. Saft der Limetten dazugeben und gut verrühren. Für ca. 2 Std. ins Gefrierfach stellen.