

# Johannisbeer-Sorbet mit Beeren und Williamsbirne



## Zutaten pro Person:

1-2 Kugeln Johannisbeersorbet  
1/3 Tasse frische Johannisbeeren  
1 TL Williamsbirne  
1 Blatt Minze als Dekoration

1. Johannisbeeren waschen und entstielen.
2. Sorbet in ein geeignetes Kelchglas einfüllen, mit den gewaschenen frischen Beeren umlegen.  
1 TL Williamsbirne am Rand zugießen.
3. Mit einem frischen Minzblatt dekorieren.

## Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 5 min, Nachspeisen, Eis, Früchte, französisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 11.07.2017