

# Gerhardts Rezept des Monats

## ERDBEER-MELISSENSORBET IM ROSE-SEKT

### ZUBEREITUNG

1. Erdbeeren putzen und pürieren. Den Sekt kalt stellen.
2. Zur Herstellung von Läuterzucker 60 g Zucker und 60 ml Wasser gemeinsam aufkochen.
3. Die Melisse waschen, fein hacken, einige Blätter zur Dekoration beiseite legen.
4. Das Erdbeermark, die Melisse und den Läuterzucker gut verrühren. Die Masse in eine flache Gefrierbox oder Schüssel geben, in den Tiefkühlschrank stellen und regelmäßig durchrühren, bis eine cremigpastöse Konsistenz erreicht ist.
5. Das fertige Erdbeersorbet in schöne Kugeln oder Nocken abstechen, in Sektgläser geben, mit dem Sekt auffüllen und mit der Melisse garnieren.

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

400 g Erdbeeren  
60 g Zucker  
etwas Zitronensaft  
1 Bund frische Zitronenmelisse  
1 Flasche Rosé-Sekt

Melden Sie sich bei unserem Newsletter auf unserer Homepage an. Sie erhalten dann im jeweiligen Monat das Bild zum Rezept.

## Gerhardts Weinempfehlung

Jetzt sind die ersten heißen Tage da und wir brauchen etwas frisches zum Abkühlen. Diese Nachspeise ist eine wunderbar fruchtige und frische Süßspeise, die gut vorbereitet werden kann. Die Empfehlung für dieses Rezept ist bereits im Rezept enthalten: Ein süffiger Gerhardt Rosé-Sekt.

