

Feigen mit Zitroneneis

Sorbet au citron avec des figues fraîches



Zutaten für zwei Personen:

2 frische Feigen

4 Kugeln Zitroneneis (am besten Zitronensorbet)

1. Feigen waschen und trocknen. Jeweils in zwei Hälften schneiden: Die Feige wird "ausgelöffelt".

2. Mit dem Zitroneneis anrichten.

Hinweise:

Feigen sind schwierig zu schälen, geschälte Feigen sehen in der Regel nicht mehr so gut aus. Die Schale bei den Feigen isst man nicht mit.

Schlagworte:

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

Rezept und Foto: Walter
Stand 11.01.2023