



Sauerampfer-Sorbet mit gegrillten Pflaumen und Labneh

Zutaten (f. 2 Personen):

75g Sauerampfer Blätter

35g Ahornsirup

Abgeriebene Schale und Saft einer ½ Bio Limette

300g Jogurt (Jogurt Alternative z.B. aus Mandeln)

1 TL unraffiniertes Zucker

1-2 Pflaumen

Zubereitung:

Sauerampfer klein schneiden, mit 75ml Wasser, dem Ahornsirup und der Limettenschale und dem Saft der Limette pürieren. In ein flaches Gefäß füllen und mindestens 4 Stunden kaltstellen. Ca. alle 30 Minuten umrühren.

Jogurt (Alternative) mit dem Zucker vermengen. Ein Sieb mit einem Tuch auskleiden und die Masse einfüllen. Das gefüllte Sieb auf eine Schüssel stellen und ebenfalls für 4-5 Stunden kaltstellen und fest werden lassen.

Pflaumen halbieren. Stein auslösen. Stein mithilfe eines Nussknackers öffnen und die Samen herauslösen. Samen in einer heißen Pfanne 3-4 Minuten leicht anbräunen und auskühlen lassen. Pfanne auf mittlere Hitze herunterkühlen lassen.

Dann die Pflaumenhälften mit der Schnittseite in die Pfanne legen und leicht anbräunen lassen bis sich eine schöne Kruste gebildet hat.

Die Pflaumen mit dem Labneh und dem Sauerampfer-Sorbet auf Tellern anrichten und genießen.

Guten Appetit!