

Grüne Soße-Eis

Zutaten

- 100 g Grüne Soße-Kräuter
- 200 ml Sahne
- 200 ml Milch
- 100 g Zucker
- 4 Eigelb

Zubereitung

Am einfachsten lässt sich dieses Eis mit einer Eismaschine zubereiten. Wer keine hat, muss die Masse alle 20-30 Minuten umrühren, damit sich beim Gefrieren keine Kristalle bilden. Das kann allerdings viel Zeit in Anspruch nehmen.

Sahne und Milch erwärmen, währenddessen Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Die warme Sahne und Milch dazu geben, erwärmen und leicht andicken lassen (aufpassen, dass es nicht kocht).

Die Kräuter putzen, klein hacken und in die abgekühlte Masse geben. Mit dem Pürierstab fein mixen.

Über Nacht kalt stellen und ab in die Eismaschine.