

# Nektarinen-Kompott mit Schaumwein und Himbeersorbet

Autor: KOCHEN



## ZUTATEN

4 Nektarinen  
1 Limone  
40 g Zucker  
3 dl Rosé-Schaumwein, ersatzweise weisser Schaumwein (1)  
4 Esslöffel Pfirsichlikör  
1 Esslöffel Rosenwasser, nach Belieben  
1.5 dl Rosé-Schaumwein, ersatzweise weisser Schaumwein (2)  
6 Kugeln Himbeersorbet  
6 Rosenblätter (ungespritzt), nach Belieben

## Für den Kleinhaushalt

2 Personen: Zutaten halbieren.  
1 Person: Zutaten vierteln.

## Info

Pro Portion  
1 g Eiweiss  
0 g Fett  
32 g Kohlenhydrate  
196 kKalorien  
821 kJoule  
4 ProPoints™

**Glutenfrei**

**Lactosefrei**

**Purinarm**

## ZUBEREITUNG

Ergibt 6 Portionen

- 1 Die Nektarinen halbieren, entkernen und in Würfel schneiden.
- 2 Die Schale einer Limone fein abreiben und den Saft auspressen. Limonensaft, Schale, Zucker, Schaumwein (1) und Likör zusammen aufkochen. Die Nektarinen beifügen und im Sud so lange kochen lassen, bis sie knapp weich sind. Im Kühlschrank gut auskühlen lassen.
- 3 Das Kompott nach Belieben mit etwas Rosenwasser verfeinern und in 6 Dessertschalen oder -gläser füllen.
- 4 Den Schaumwein (2) auf die Schalen oder Gläser verteilen, je 1 Kugel Himbeersorbet daraufgeben und nach Belieben mit 1 Rosenblatt dekorieren. Sofort servieren.