

## Orangeneis mit süßem Pesto

Zubereitungsdauer: 30 min. · Schwierigkeitsgrad: einfach · vegetarisch

### Portionen

Zutaten für 4.

### Zutaten

1 l Orangeneiscreme Fet a Sóller  
10 St. Basilikumblätter  
25 St. rohe, geschälte Mandeln  
15 ml Mandelöl  
2 St. naturbelassene Orangen  
2 EL Rohrzucker  
Schlagsahne

### Zubereitung

Die Mandeln in einer kleinen Pfanne goldbraun rösten, danach abkühlen lassen. In ein kleines hohes Gefäß die zerpfückten Basilikum-Zweige geben, darüber die Mandeln, den Zucker, das Mandelöl und einen halben Teelöffel geriebene Orangenschale. Die Orange halbieren, ein paar Tropfen Orangensaft in das Gefäß geben. Die gesamten Zutaten im Küchenmixer oder mit dem Pürierstab zu Pesto verarbeiten, eventuell noch einige Tropfen Orangensaft nachgießen. Die zweite Orange filetieren.

Auf einen Dessert-Teller eine große Kugel Orangeneis setzen, mit dem Pesto, der Sahne und den Orangenfilets garnieren. Sofort servieren.