

Wasser- melonen- Granita

mit Minze



TIPP

Wer einen leistungsstarken Mixer besitzt und Zeit sparen möchte, kann das Püree auch in Eiswürfelformen einfrieren und anschließend portionsweise im Mixer zerkleinern.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

800 g kernlose Wassermelone
2 Zitronen
60 g brauner Zucker
1 Prise Salz
½ Bund frische Minze

ZUBEREITUNG:

1. Die Melone in Scheiben schneiden und die Schale entfernen. Das Fruchtfleisch in Stücke schneiden.
2. Den Saft der Zitronen auspressen und zusammen mit Zucker, Salz und Wassermelone im Mixer pürieren.
3. Die Minze fein hacken, untermischen

und das Püree in eine flache Form gießen. Anschließend für mindestens 4 Stunden ins Gefrierfach geben und dabei etwa alle 20–30 Minuten mit einer Gabel umrühren.

4. Beim Servieren in gekühlte Gläser einfüllen und mit frischer Minze garnieren.