

Lieblingsrezept

Melonen-Slushy mit Minz-Zucker



Zutaten

- 1 Mini-Wassermelone,
(ca. 500 g reines Fruchtfleisch)
- 2-3 Limetten
- 1-2 Stiele frische Minze
- 2 EL Zucker

Optional:

b* Zitronensorbet

Rosé-Sekt oder Himbeer-Limo,
z.B. „Himbeer-Cassis“ v. Voelkel

Zubereitung

Die Melone in grobe Würfel schneiden. Die Limetten waschen und trocknen. Die Schale von 2 Limetten fein reiben. Alle Limetten längs vierteln und den Saft herausdrücken.

Melonenfruchtfleisch und Limettensaft im Mixer (oder Blitzhacker/Pürierstab) fein pürieren. Durch ein Haarsieb (damit die Kerne zurückbleiben) direkt in eine flache Auflaufform streichen.

Das Püree abdecken und in das Gefrierfach stellen. Nach 1 Stunde mit einer Gabel durchrühren und nochmals für weitere 1-2 Stunden in den Tiefkühler stellen.

In der Zwischenzeit die Minzblätter von den Stielen streifen und zusammen mit dem Zucker im Mixer fein mahlen, dann die abgeriebene Limettenschale unterheben.

Serviervorschläge:

Das Slushy-Eis in ein Schälchen oder eine Sektschale geben und mit dem Minz-Zucker bestreuen, pur oder zusammen mit einer Kugel b*Zitronensorbet z.B.

Man kann es auch auf Sektgläser verteilen und mit Rosé-Sekt oder Himbeer-Cassis-Limonade auffüllen.



Weitere Rezepte in
unserem Kochbuch auf
bioladen.de/rezepte

Da, wo es immer gut schmeckt.

bioladen ★