

Rezept

Agua Fresca mit Wassermelone

Ein Rezept von Agua Fresca mit Wassermelone, am 21.03.2023

Zutaten

- 1 kg** süße Wassermelone (ohne Rinde)
- 1 Handvoll** frische Erdbeeren (optional)
- einige** einige Eiswürfel
- 1** Limette (Saft)
- einige** einige frische Minzblätter (optional)

Rezeptinfos

Portionsgröße ergibt etwa 700 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Die Wassermelone in Stücke schneiden, dabei das Fruchtfleisch großzügig von der Rinde trennen (das helle Fruchtfleisch ist weniger süß und insgesamt eher geschmacksneutral). Wenn man dabei schon ein paar Kerne entfernen kann ist das gut, ansonsten werden diese später sowieso noch durch ein Sieb entfernt. Limettensaft auspressen. Optional: Erdbeeren waschen und Stielansatz entfernen und/oder Minze waschen und beides bereitlegen.

2. Melonenstücke in einem Standmixer (Pürierstab geht auch) mit Limettensaft und optional Erbeeren oder Minzblättern pürieren, dann durch ein großes, feines Sieb gießen und die Saftreste mit einer Schöpfkelle aus den festen Bestandteilen herauspressen (diese danach wegwerfen). Agua Fresca bis zum späteren Genuß kalt stellen, dann je nach persönlicher Vorliebe nur mit Eiswürfeln servieren oder mit kaltem Wasser verdünnt genießen.

3. Andere Melonen oder auch frische Ananas aus schmecken ebenfalls sehr fein.