

Rezept

Melone mit Zimt-Portwein

Ein Rezept von Melone mit Zimt-Portwein, am 03.06.2025

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 2 kleine, reife Melonen, z.B. Charantais | 2 EL Limettensaft |
| 2 EL brauner Zucker | 2 Msp. Zimtpulver |
| 4 Stiele Melisse | 120 ml weißer Portwein (ersatzweise Saft) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Die Melonen quer halbieren, die Kerne herauskratzen. Die Schnittflächen mit Limettensaft beträufeln. Zucker mit Zimt im Blitzhacker pulverisieren, über die Schnittflächen streuen. Zugedeckt im Kühlschrank 1 Std. marinieren.

2. Melisse abbrausen und trockenschütteln. Die Melonen in Schälchen stellen, so dass sie nicht kippen können. Mit Melisse dekorieren. Jede Hälfte mit 2 EL Portwein füllen. Einfach auslöffeln.