

Rezept

Melonen-Kokos-Kaltschale

Ein Rezept von Melonen-Kokos-Kaltschale, am 19.04.2024

Zutaten

1 kg Wassermelone (ersatzweise Charentais- oder Honigmelone)	200 ml Kokosmilch (Dose)
200 ml Apfelsaft	2 Päckchen Vanillezucker
4 EL Kokosraspel	2 EL Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min
| **Pro Portion** Ca. 185 kcal

Zubereitung

1. Aus dem Melonenfruchtfleisch mit einem Kugelausstecher oder einem Löffel 16 Melonenkugeln auslösen und beiseitelegen.

2. Das restliche Melonenfruchtfleisch aus der Schale lösen, zusammen mit Kokosmilch, Vanillezucker, Apfelsaft und Zitronensaft fein pürieren und kalt stellen.

3. Die Kokosraspel vor dem Servieren in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie duften. Die Kaltschale auf vier kleine Schalen verteilen und mit den Melonenkugeln und den Kokosraspeln garniert servieren.