

Rezept

# Melonen-Minze-Sorbet

Ein Rezept von Melonen-Minze-Sorbet, am 28.04.2024

## Zutaten

- |   |   |
|---|---|
| <b>1</b> Honig-, Galia- oder Cantaloup-Melone (ca. 750 g) | <b>1</b> Bio-Limette                                  |
| <b>75 g</b> Puderzucker                                   | <b>1</b> Stängel Minze<br>Minzeblättchen für die Deko |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min  
**Pro Portion** Ca. 95 kcal

## Zubereitung

1. Melone halbieren, Fruchtfleisch aus der Schale lösen, dabei die Kerne entfernen. Fruchtfleisch klein würfeln. Limette heiß waschen, 1 TL Schale abreiben, den Saft auspressen. Minze waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen.
2. 100 ml Wasser mit Puderzucker, Limettenschale und -saft und Minzeblättchen aufkochen. 3 Min. köcheln lassen. Minzeblättchen entfernen. Melonenwürfel zugeben, kurz aufkochen, dann abkühlen lassen.
3. Die abgekühlte Masse im Mixer pürieren, gut durchrühren und in eine Edelstahlschüssel füllen. Das Melonenpüree 4 Std. in das Gefrierfach stellen. Zwischendurch immer wieder durchrühren.
4. Melonen-Minze-Sorbet in Gläser füllen und mit Minzeblättchen garnieren.