

Rezept

Melonen-Minze-Sorbet

Ein Rezept von Melonen-Minze-Sorbet, am 24.10.2024

Zutaten

- Honig-, Galia- oder Cantaloup-Melone (ca. 750 g)
- 75 g Puderzucker

- 1 Bio-Limette
- 1 Stängel Minze

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.