

Rezept

# Miss Saigon

Ein Rezept von Miss Saigon, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>350 g</b> Wassermelone (geputzt ca. 200 g)	<b>200 g</b> Charentais-Melone
<b>1 Stück</b> frischer Ingwer (ca. 2 cm)	<b>4 EL</b> frisch gepresster Limettensaft
<b>2 EL</b> brauner Zucker	<b>1 Stängel</b> Minze
<b>6</b> Eiswürfel	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Glas (350 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

## Zubereitung

1. Wassermelone von der Schale und in Stücke schneiden, dabei die Kerne so gut wie möglich entfernen. Mit einem Löffel die Kerne aus der Charentais-Melone schaben und das Fruchtfleisch von der Schale schneiden. Ingwer schälen und fein würfeln. Limettensaft und Zucker in einem Schälchen verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Minze waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und in Streifen schneiden.
2. Die Eiswürfel crushen. Melone, Ingwer, Minze und Zucker-Limettensaft-Mischung in den Mixer geben und gründlich pürieren. Eis zugeben, nochmals durchmischen und in ein Trinkglas füllen.