

Rezept

Wassermelonen-Granita

Ein Rezept von Wassermelonen-Granita, am 19.04.2024

Zutaten

- | | |
|------------------------------------|------------------|
| 1 kleine Wassermelone (ca. 1,5 kg) | 2 Zitronen |
| 150 g Zucker | 1-2 Zweige Minze |

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal, 1 g F, 2 g EW, 62 g KH

Zubereitung

1. Die Melone in Spalten schneiden und das Fruchtfleisch mit einem Messer von der Schale lösen. Möglichst alle Kerne aus dem Melonenfruchtfleisch entfernen, das Fleisch in Stücke schneiden, mit dem Pürierstab fein pürieren und nach Belieben durch ein Sieb streichen.
2. Die Zitronen halbieren und auspressen. Den Zitronensaft mit dem Zucker und 200 ml Wasser aufkochen, bis der Zucker gelöst ist. Den Sirup abkühlen lassen und anschließend mit dem Melonenpüree vermischen.
3. Die Masse in eine möglichst flache Schale mit Deckel füllen und für 2-3 Std. ins Gefrierfach stellen, dabei nach 1 Std. und dann jeweils nach weiteren 30 Min. das Eis mit der Gabel durchrühren, sodass möglichst feine Kristalle entstehen.
4. Die Minze waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken. Zum Servieren die Granita mit einem Löffel in Kristalle schaben, rasch die Minze untermischen, das Eis in Gläser geben und sofort servieren.