

Melonenteller

Im September endet die Saison der Melonen. Es lohnt sich noch schnell ein Dessert aus diesem kalorienarmen Obst, das zu den Kürbisgewächsen gehört, zu zaubern.

Zutaten für 2 Personen:

- ▶ 200 g Wassermelone
- ▶ 50 g Zucker
- ▶ 4 Blätter Zitronenmelisse
- ▶ 50 ml Wasser
- ▶ 1 TL Zitronensaft
- ▶ 1/4 Cantaloupe-Melone und
2 Scheiben Wassermelone



Zubereitung:

- ▶ Die Wassermelone schälen und in Stücke schneiden.
- ▶ Die Zitronenmelisse in Streifen schneiden.
- ▶ Die Melone mit dem Zucker, der Zitronenmelisse, dem Wasser und dem Zitronensaft in einem Mixer oder mit dem Stabmixer pürieren.
- ▶ In einer Schüssel in die Gefriertruhe oder in das Gefrierfach geben. Im Abstand von einer halben Stunde mit dem Schneebesen verrühren. Es dauert ungefähr 2 Stunden bis das Ganze durchgefroren ist und zu einem Granita geworden ist.
- ▶ Das Melonengranita in ein kleines Schälchen geben und mit der Cantaloupe-Melone und den Wassermelonen-Scheiben anrichten.