



Canataloupe-Melonen-Granita

Zeit gesamt
🕒 5h 15min

Zubereitungszeit
🕒 10min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|-------------------|-------|
| Cantaloupe Melone | 1 St. |
| Zitronen | 1 St. |
| Portwein | 1 EL |
| Puderzucker | 4 EL |

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, große Auflaufform, Pürierstab

1. Melone halbieren, mithilfe eines Löffels Kerne herauskratzen, schälen und in Würfel schneiden. Zitrone halbieren und Saft auspressen.
2. In einem hohen Gefäß Melone zusammen mit 2 EL Zitronensaft, 1 EL Portwein und 4 EL Puderzucker fein pürieren. In eine Auflaufform oder ein Backblech Melonenpüree ca. 1 cm hoch gießen und ca. 5 Std. tiefkühlen.
3. Melonen-Granita mit einer Gabel abschaben, in gekühlte Gläser füllen und sofort servieren.

Zum Wohl!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 118 kcal |
| Kohlenhydrate | 29 g |
| Eiweiß | 3 g |
| Ballaststoffe | 3 g |
| Fette | 1 g |