Melonensorbet mit Minze

Zeit gesamt
3h 25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Zitronen	1 St.
Wasser	80 ml
Zucker	80 g
Minze, frisch	18 g
Wassermelone	500 g
Honigmelone	1 St.
Sekt, trocken	400 ml

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Kastenform 28 cm, Pürierstab

1. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Einen Topf mit Wasser und Zucker auf mittlerer Stufe erhitzen, ca. 5 Min. kochen, bis die Flüssigkeit klar wird. Zitronensaft hinzufügen und kühl stellen.

2. Minze waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Melonen halbieren, entkernen, schälen und in einem hohen Gefäß mit Pürierstab fein pürieren. Minze und Zuckersirup zum Melonenpüree mischen und in eine flache Form geben.

3. Alles in die Tiefkühltruhe geben und so lange gefrieren, bis sich Eiskristalle bilden. Das Melonensorbet mit Minze mit der Gabel durchrühren und den Vorgang mehrmals wiederholen, bis das ganze Sorbet gefroren ist.

4. Melonensorbet mit Minze mit einem Pürierstab durchmixen, zu Kugeln portionieren, in einem Glas anrichten, mit Sekt aufgießen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	329 kcal
Kohlenhydrate	68 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	1 g