Melonensorbet

Das Melonensorbet ist ein leckeres Dessert für den Sommer. Mit diesem Rezept geht es schnell und gelingt mühelos.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,2 h

Zutaten

1 Stk.	Galiamelone
5 EL	Zucker
1 Stk.	Zitrone

Zubereitung

1. Für das **Melonensorbet** zuerst die Melonen und die Zitrone aufschneiden und von den Kernen befreien. Hierbei den Saft in einer Schüssel auffangen.

2. Das Fruchtfleisch mit Hilfe eines Löffels herauskratzen, anschließend in einem Mixer geben und pürieren.

3. Nun den Saft einer Zitrone und Zucker untermengen.

4. Die Mischung in einen geeigneten Behälter geben und im Gefrierfach gefrieren lassen.

Tipp

Das Melonensorbet mit frischer Minze dekorieren.