

Canataloupe-Melonen-Granita





Zubereitungszeit 10min





Zutaten

für 4 Portionen

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

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, große Auflaufform, SILVERCREST Stabmixer/ 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