



Wassermelonen-Limo

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zucker	30 g
Wasser	30 ml
Wassermelone	1 St.
Zitronen	1 St.
Mineralwasser, classic	175 ml
Minze, frisch	10 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, Monsieur Cuisine

1. Zunächst aus dem Zucker und 30 ml Wasser einen Läuterzucker (Zuckersirup) herstellen. Dazu beides in den Mixbehälter geben und 5 Min./Stufe 1/100 °C ohne eingesetzten Messbecher aufkochen. Anschließend in eine kleine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.
2. Die Wassermelone waschen, vierteln, das Fruchtfleisch von der Schale lösen und grob würfeln. Zitrone waschen, halbieren und auspressen. In den Mixbehälter Fruchtfleisch (ca. 600 g) und Zitronensaft (ca. 50 ml) geben. Dann 30 Sek./Stufe 7 mit eingesetztem Messbecher pürieren. Wenn du die Kerne nicht magst, gieße das Melonenpüree durch ein Sieb.
3. Mit Mineralwasser auffüllen und nach Geschmack mit dem Läuterzucker süßen.
4. Wassermelonen-Limo mit Crushed Ice oder Eiswürfeln servieren und mit frischer Minze garnieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	190 kcal
Kohlenhydrate	49 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	1 g