

Wassermelone mit Minze

½ Wassermelone mittlerer Grösse

3-4 frische Pfefferminzblätter

Die Wassermelone halbieren.

Beim Halbieren kann mit der Stichmethode ein gezählter Rand erreicht werden.

Das Fruchtfleisch aus der Schale auslösen.

Entweder man benutzt dazu einen Pariserlöffel, womit man runde Bällchen ausstechen kann, oder man nimmt einen möglichst grossen Löffel zum auslösen und schneidet dann das Fruchtfleisch in Würfel.

Den Saft, der beim Auslösen des Fruchtfleisches ausläuft, sowie die unschönen Würfel in den Mixer geben und mit den Pfefferminzblättern pürieren.

Das Fruchtfleisch mit der so entstandenen Sauce in die Melonenschale einfüllen und darin servieren. Dieses Gericht eignet sich wunderbar als Premier. Wenn es als Dessert serviert wird, kann der Sauce auch etwas Honig beigemischt werden.

Viel Spaß und Erfolg beim Nachmachen.

Dein Team von ...