

## Melonen-Granité mit Minze



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 20 Minuten

GEFRIEREN: ca. 3 Stunden

FÜR 4 Personen

100 g Zucker  
100 g Wasser  
1,2 kg Wassermelone,  
entkernt, püriert  
3 EL flüssiger Honig  
½ Bund Pfefferminze, gehackt  
Pfefferminzzweige zum Garnieren

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)

### ZUBEREITUNG

#### ZUBEREITUNG

Zucker und Wasser aufkochen. Weiterköcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat, abkühlen lassen. Mit Melonenpüree, Honig und gehackter Minze mischen. Masse in ein weites Gefäss giessen. Mindestens 3 Stunden gefrieren, dabei zwischendurch mit einer Gabel die Masse aufkratzen. Mit Minzezweigen garnieren und servieren.

#### Tipp

- Granité in vorgekühlten Gläsern servieren und mit Prosecco oder Moscato aufgiessen. Statt Minze frische Verveine verwenden.