

Melonen Kaltschale mit Erdbeeren und Minze



Erfrischung im Sommer

Löffel für Löffel ist unsere sommerlichen Melonenkaltschale eine erfrischende Speise, die uns kühlt. Dabei ist die Minze die kühlende Beigabe, die in Kombination mit Melone und Erdbeeren ein herrliches Aroma bildet.

Das Rezept ist schnell gemacht, muss jedoch erst gekühlt werden. Wer ungeduldig ist, nimmt einfach Eiswürfel. Dann steht dem Genuss nichts mehr im Wege.

Hier die heutige Rezeptur für **Melonen Kaltschale mit Erdbeeren und Minze**:

Zutaten

- 1,5 kg Wassermelone
- 200 g Erdbeeren
- 1 Bio-Limette oder Zitrone

- 1 TL Zimt
- Honig oder Zucker nach Belieben
- 0,3 l Mineralwasser, Sekt oder Zitronenlimo, gut gekühlt
- 2 Zweige Minze
- Extra: geriebener Ingwer

Zubereitung

Die Erdbeeren waschen und das Grün entfernen. Dann mit etwas Honig, Zimt, Limettensaft und Abrieb fein pürieren.

Nun die Melone schälen und das Fruchtfleisch entweder würfeln oder mit einem Kugelausstecher Kugeln ausstechen.

Melonenkugeln und Erdbeerpüree vermischen und im Kühlschrank 2-3 Stunden kühlen. Vor dem Genuss mit Mineralwasser (oder Zitronenlimo bzw. Sekt) aufgießen und in Suppenschalen füllen. Mit Minze oder geriebenem Ingwer servieren.

Herrlich erfrischend!