



Melonen-Kalt-Schale mit Minze und Kokossahne

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Für eine Person

Zutaten:

- 140 g Galia oder Cantaloupe Melone
- 5 g Agaven Dicksaft
- 1 TL Limettensaft
- 40 ml Prosecco
- 2 Minzblätter
- 1 Msp. Vanille
- 1 Prise Meersalz
- 30 ml Kokossahne

Für acht Personen

Zutaten:

- 1120 g Galia oder Cantaloupe Melone
- 40 g Agaven Dicksaft
- 8 TL Limettensaft
- 320 ml Prosecco
- 16 Minzblätter
- 8 Msp. Vanille
- 8 Prisen Meersalz
- 240 ml Kokossahne

Zubereitung:

1. Melone schälen und klein schneiden. Alle Zutaten abwiegen. Das Vanillemark aus der Stange kratzen.
2. Die Zutaten in ein hohes Gefäß geben und dann mit dem Pürierstab oder mit dem Mixer fein pürieren.
3. Anschließend die Melonen-Kalt-Schale 2 Stunden kalt stellen.
4. Kokossahne mit dem Rührgerät aufschlagen.
5. Das Dessert mit Kokossahne und Minze dekorieren. Wahlweise mit Crushed Eis servieren.

Gesunden Appetit!

