

## Rezept: Granita Melone

150 g Zucker

5 Min kräftig kochen, dann abkühlen

150 ml Wasser

(Die Mengenangabe links reicht für 1 größere Melone)

½ Zitrone

1 *Charantais Melone*; wird auch oft als *Cantaloup Melone* verkauft. (Reicht für 4 Personen). Vgl. Fotos unten "[Blick in die Küche](#)".

*Sie ist hellgrün mit dunkelbraunen Längsstreifen. Innendrin orange. (Keine Honigmelone. Die ist nach Barbaras Ansicht weniger geschmackvoll)*

Fruchtfleisch der Melone im [Standmixer](#) pürieren mit dem Saft von ½ Zitrone.

Zuckersirup dazugeben, weiter pürieren. Nicht gleich allen Sirup dazugeben, sondern zwischendurch abschmecken: es muß schon süß sein, aber evtl. bleibt etwas Sirup übrig.

Einfrieren. Nach ca. 3 Stunden o.k.

Zwischendurch mit kleinem Schneebesen oder Gabel 2 mal aufrühren.

Am Ende soll die Masse nicht total gefroren, sondern eher noch etwas breiartig sein.

Servieren im Glaskelch mit langstieligem Eis-Löffel und dickem Strohhalm