

# Cantaloupe Melonen Granita

## Mit Ingwer und Apfelsaft

**Granita ist ein Gericht aus Sizilien. Für die Sommerparty mit heißen Temperaturen ist die Cantaloupe Melonen Granita ideal. Eine tolle Alternative zu Sahne-Eis Creme. Einfach ein erfrisches Sommerdessert.**

### Zutaten

- 1 Cantaloupe Melone
- 1 Limette
- 250 ml Apfelsaft
- 2 TL geriebener Ingwer
- 6 EL Zucker
- 2 Minzweige

### Zubereitung

- Die Melone schälen und in Stücke schneiden. Die Limette auspressen und den Saft mit der Melone vermischen. Zusammen mit den anderen Zutaten in den Mixer geben und pürieren.
- Alles in ein flaches Gefäß geben und im Gefrierfach 3-4 Stunden einfrieren. Dabei alle halbe Stunde mit der Gabel auflockern.
- Die Granita vor dem servieren in Cocktailschalen geben und mit einem Stück Minzweig dekorieren. Noch einige Minuten antauen lassen bevor sie verzehrt wird.



---

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/cantaloupe-melonen-granita/>