



## Wassermelonen-Granita

Was gibt es erfrischenderes an einem sehr heißen Sommertag? Eine leckere Granita – wenn sie dann noch selbstgemacht ist, schmeckt sie doppelt so gut, denn man weiss, was darin steckt. Ohne jegliche Konservierungsmittel. Die Granita ist frisch und durstlöschend.

Sehr schnell zubereitet und griffbereit wenn unerwartet Besuch kommt.

Die Idee dieser leckeren Granita hat bereits meine Cousine Sara in Italien getestet. Auch sie liebt kochen und backen über alles, so kommt es nicht von ungefähr, wenn wir uns gegenseitig mit Rezepten aushelfen. Ich auf Deutsch – sie auf Italienisch.

Für diese leckere und einfache Granita braucht es sehr wenige Zutaten – sprich genau drei Zutaten.

Legen wir los!

### Zutaten

1 kg reife Wassermelone

150-200 g Zucker (je nachdem wie süß ihr es mögt. Die Frucht selber ist ja auch noch süß)

1 Saft einer Zitrone oder Limette

## **Zubereitung**

Wassermelone in Würfel schneiden. Die weissen und dunklen Kerne entfernen.

Wassermelonenstücke zusammen mit dem Zucker im Thermomix 5-10 Sek./Stufe 6 pürieren.

Wer keinen Thermomix hat, verwendet einen Mixer und püriert die Masse fein.

Zum Schluss zur pürierten Masse den Zitronen- oder Limettensaft begeben.

Das Ganze durch ein Sieb passieren. Mit Hilfe eines Löffels das Fruchtfleisch etwas austreichen.

Den aufgefangenen Saft in einen eher flachen länglichen Behälter geben. Dieser in den Tiefkühler stellen und ca. alle 30 Minuten mit einer Gabel vermischen.

Sollte es zeitlich nicht darin liegen, die Masse alle 30 Minuten zu vermischen, ist es auch nicht so tragisch. Mit Hilfe einer Gabel könnt ihr die gefrorene Masse körnig vermischen. Die vorbereitete Granita in Gläser oder Dessertschalen servieren.



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