

# Honigmelonen-Eis

## Für zwei Personen

1 Honigmelone	1 Vanilleschote	1 unbehandelte Zitrone
1 Zweig Minze	40 g Sahne	150 g Magermilchjoghurt
70 g Zucker		

Die Melone halbieren und entkernen. Die Hälfte des Melonenfruchtfleisches schälen und in möglichst kleine Würfel schneiden. Die andere Hälfte der Melone ganz lassen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Minze abzupfen und klein hacken. Das zerkleinerte Melonenfruchtfleisch mit der Sahne, dem Magermilchjoghurt, dem Zucker, dem Vanillemark und etwa zwei Esslöffeln Zitronensaft pürieren. Die Masse in die Eismaschine geben. Das fertige Meloneneis in die noch ganze Melonenhälfte geben, mit der Minze garnieren und servieren.

Jesse-Finn Langer am 23. August 2012