



## Granita al cocomero

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.  
Gefrieren: ca. 5 Std.  
Für 4 Gläser von je ca. 3 dl, gekühlt

1½ dl Wasser

1½ dl Weisswein

100 g Zucker

2 Zweiglein Zitronen-  
thymian

800 g Wassermelone,  
entkernt, in Stücken  
(ergibt ca. 500 g)

Wasser mit Wein, Zucker und Thymian aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 2 Min. kochen, auskühlen, Thymian entfernen. Wassermelone fein pürieren (ergibt ca. 5 dl), begeben, in eine weite Chromstahlschüssel giessen, ca. 5 Std. gefrieren, dabei 4-mal mit einer Gabel aufkratzen, bis die Masse körnig gefroren ist. Granita in die vorbereiteten Gläser verteilen, sofort servieren.

**Portion:** 176 kcal, E 1 g, Kh 35 g, F 0 g

### Die Melodie der Melone



Eine reife Wassermelone erkennt man daran, dass sie hohl klingt und leicht vibriert, wenn man mit dem Finger darauf klopft. Man sagt dann, dass die Melone singt.