

Spritzige Sommer-Granità

Erfrischende Granita mit Wassermelone und Nektarinen, aufgießen mit Sekt oder Prosecco

etwa 10 Portionen

   gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

2,2 kg Wassermelone
etwa 320 g Nektarinen
100 g Zucker
4 EL Wasser
etwa 5 EL Limettensaft
2 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
200 ml Sekt oder Prosecco

Außerdem:

25 g Dr. Oetker gehackte
Pistazien
500 ml Sekt oder Prosecco

1 Vorbereiten:

Melone in Spalten schneiden, Kerne entfernen, das Fruchtfleisch in Stücke schneiden und 1 kg abwiegen. Nektarinen schälen, das Fruchtfleisch in Stücke schneiden und 300 g abwiegen. Zucker und Wasser in einem kleinen Topf aufkochen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Etwas abkühlen lassen.

2 Zubereiten:

Fruchstücke in eine Schüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles pürieren. Die Fruchtmasse in eine Auflaufform geben und etwa 5-6 Std. gefrieren, dabei im Abstand von etwa 60 Min. immer wieder mit einer Gabel durchrühren.

3 Vor dem Servieren die Granità noch einmal durchrühren und in Gläsern verteilen. Mit Pistazien bestreuen, mit etwas Sekt auffüllen und servieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Stellen Sie die Gläser für die Granitá vor dem Befüllen ebenfalls ins Gefrierfach.
- Statt Nektarinen können Sie auch Pfirsiche nehmen.

