



Gesamtzeit: 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Wassermelonen-Kokos-Limetten Slush

Wassermelonen-Kokos-Limetten Slush

500 g Wassermelone (gelbe oder rote)

200 ml Lien Ying Kokosmilch fettreduziert

Saft von 1 Limette

2 Esslöffel Nick Maple Syrup

230 ml Wasser

Für die Deko:

Limettenabrieb eine Bio Limette

Kleine Wassermelonenstücke

Wassermelonen-Kokos-Limetten Slush

1.

Wassermelone grob in Stücke schneiden und in einen Behälter geben, der für das Einfrieren geeignet ist.

Wassermelone für 8-10 Stunden oder über Nacht

einfrieren lassen. Wer mag, kann 2 kleine

Wassermelonenstücke übrig lassen, um sie als Deko zu verwenden.

Gefrorenen Wassermelonenstücke, Kokosmilch, Limettensaft, Ahron Sirup und Wasser in einen Mixer geben und gut vermengen.

Wassermelonen-Kokos-Limetten-Slush in Gläser geben und mit etwas Limettenabrieb toppen und mit Wassermelonenstücke dekorieren.