

Sommerfrucht-Minestrone

Für 6 Gläser à 200 ml

Minestrone:

100 g Akazienhonig

2 Orangen, abgeriebene Schale von ½ Orange, Saft von beiden

1 Limette, abgeriebene Schale und Saft

1 Vanilleschote, ausgekratztes Mark

2 große Zweige Minze

2 große Zweige Basilikum

1 Nelke

10 Korianderkörner zerdrückt

10 schwarze Pfefferkörner, zerdrückt

1 kleine Cavallonemelone, geschält, entkernt, fein gewürfelt

3 Passionsfrüchte, Fruchtfleisch ausgekratzt

1 Pfirsich geschält, fein gewürfelt

1 Handvoll Erdbeeren, fein gewürfelt

Für die Minestrone alle Zutaten außer den Früchten aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen. Vom Herd ziehen und weitere 5 Minuten ziehen lassen. Dann die Fruchtwürfel dazugeben und im Kühlschrank 1 Stunde durchziehen lassen.

Die Minz- und Basilikumzweige entfernen. Die Minestrone in Gläser füllen und mit Basilikumblätter servieren.

Mit einem Sorbet oder Eis anrichten.

Tipp: Die Früchte können je nach Saison und Geschmack variiert werden.

Quelle: „Alles klar – Tanja Grandits“ AT-Verlag

Rezeptideen von

City and more