

## Monja Rönneburg Melonen-Pizza

Freitag, 2. Juli 2021  
Rezept für ca. 8 Portionen

Dauer: 30 Minuten Stunden

Schwierigkeitsgrad: einfach  
Süßes

### Zutaten:

1/2	große Wassermelone
1/2	Bio-Limette
3 Stängel	Minze
250 g	Mascarpone
50 g	Puderzucker
20 ml	Schlagsahne
1 Päckchen	Sahnesteif
500 g	gemischte Beeren
4	Aprikosen
einige	essbare Blüten, nach Belieben



### Zubereitung:

1. Die Melone abwaschen und abtrocknen, dann 1-2 große dicke Scheiben abschneiden (je nach Größe der Melone). Die Scheiben vierteln oder achteln (je nach Größe der Melone).
2. Limette heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.
3. Die Minze abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen. Die Hälfte der Blätter beiseite legen, die restlichen Blätter fein schneiden.
4. Mascarpone, Puderzucker, Schlagsahne, Limettenabrieb und Limettensaft in eine Schüssel geben. Die Masse kräftig mit einer Küchenmaschine aufschlagen, dabei Sahnesteif einrieseln lassen. Die fein geschnittene Minze unter die Creme heben.
5. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf die Melonenstücke spritzen, evtl. etwas glatt streichen.
6. Die Beeren putzen. Die Aprikosen abwaschen, abtrocknen, halbieren, den Stein entfernen und Aprikosen vierteln.
7. Die Beeren und Aprikosen nach herzenslust auf den Melonenscheiben dekorieren, mit übrigen Minzblättchen und nach Belieben noch mit essbaren Blüten verzieren. Im Anschluss sofort servieren.

Tipp: Die restliche Melone einfach pur genießen.

Pro Portion: 230 kcal / 970 kJ  
19 g Kohlenhydrate, 2 g Eiweiß, 16 g Fett