

## Frisches Obst mit Minzpesto

Das kühlende Menthol in der Minze macht dieses Dessert besonders erfrischend. Eis oder Joghurt setzen dazu ein cremiges Gegengewicht.

### Zutaten für ein Dessert für 3 bis 4 Personen:

1 Limette

1 Bund frische Minze (Pfefferminze oder Krause Minze)

2 EL Zucker

Obst nach Saison und Vorliebe (s.u.)

Vanilleeis, Zitronensorbet oder leicht gesüßter Sahnejoghurt, nach Belieben

### Zubereitung:

Zunächst die Limette entsaften. Diese dafür auf der Tischplatte mit festem Druck hin und her rollen, erst dann aufschneiden und entsaften.

Die Minze abspülen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob hacken. Diese Blätter im Blitzhacker hacken, den Zucker und etwas Saft hinzufügen und noch mal durchmixen. Abschließend so viel Limettensaft zugeben und mixen, bis eine nicht zu dickflüssige Soße entsteht.

Obst je nach Sorte in Scheiben oder Spalten aufschneiden und auf einer Platte anrichten.

Unmittelbar vor dem Servieren großzügig mit der Minz-Soße überziehen. Nach Geschmack etwas Eis oder Joghurt dazu anbieten.

Als Obstsorten empfehlen wir besonders Erdbeeren, Pfirsiche, Nektarinen, Ananas, Orangen, Mandarinen, Galia- sowie Honigmelonen.



Apfelminze©FBB/Alexander Heyd