

Melonen

in Liebstöckelsirup



Zubereitung

Wasser mit dem Zucker aufkochen bis er sich auflöst.

Vom Feuer nehmen, Blätter vom Liebstöckel abzupfen und zugeben. Zuckersirup für 3 Stunden ziehen lassen.

Der Sirup lässt sich gut vorbereiten und bleibt etwa 3 Monate im Kühlschrank frisch.

Melonen in etwa ½ cm dicke Scheiben schneiden und mit Sirup mischen.

Im Kühlschrank mindestens 4 Stunden und maximal 36 Stunden marinieren.

Vor dem Servieren mit fein gehackten Pfefferminzblättern bestreuen.

Zutaten für 4 Personen

- 500g Fruchtfleisch süsser, reifer Melonen.
Wenn möglich aus verschiedenen Sorten und Farben
- 150g Zucker
- 200ml Wasser
- 1 grosser Bund Liebstöckel
- frische Pfefferminzblätter