

Geeister Honig-Joghurt mit frischen Feigen

Für 2 Personen

1 Honigmelone	3 frische Feigen	2 unbehandelte Limetten
300 g türkischer Joghurt, 10%	6 EL Honig	$\frac{1}{2}$ Bund Minze
2 Feigenblätter	1 Vanilleschote	Zucker

Zwei Feigen klein schneiden. Den Joghurt mit dem Honig und den Feigen gut verrühren. Die Melone halbieren, von den Kernen befreien und das Fleisch einer halben Melone auslösen. Das Fruchtfleisch der Melone klein hacken und ebenfalls unter die Masse heben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Eine Limette halbieren und auspressen. Die Masse nun noch mit dem Vanillemark und etwas Limettensaft verfeinern. Anschließend alles für 15 Minuten ins Gefrierfach geben. In die restliche Melone Zacken in den Rand schneiden und die Zacken zuckern. Anschließend die Masse aus dem Gefrierfach hineingießen. Ein paar Zesten von der restlichen Limette reißen. Ein paar Blätter von der Minze zupfen. Die restliche Feige halbieren. Den geeisten Honig-Joghurt mit den frischen Feigen auf den Feigenblättern auf Tellern anrichten, mit den Limettenzesten, der Feige und der Minze garnieren und servieren.

Davor Rinck am 04. Oktober 2013