

## Melonenschiffchen an Blaubeeren

---

### Zutaten für 4 Personen:

#### Für die Blaubeer-Kaltschale

600 g wilde Blaubeeren aus Kanada (tiefgefroren)

1 l Kirschsafft

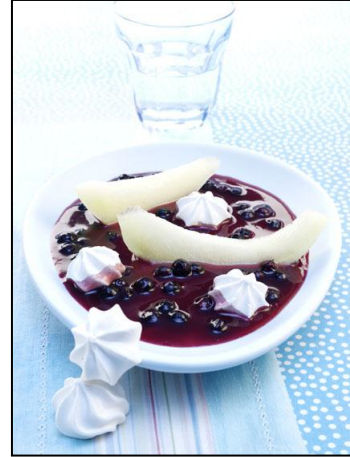
2 Päckchen Vanillinzucker

30 g Speisestärke

#### Außerdem

1/2 Honigmelone (z.B. Galia)

25 g Baisertupfen (fertig gekauft)



### Zubereitung:

1. Blaubeeren und Saft in einen Topf geben. Vanillinzucker zufügen und unter Rühren aufkochen. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser verrühren und in die Blaubeer-Saft-Mischung einrühren. Einmal unter Rühren aufkochen lassen. Suppe kalt stellen.
2. Melone entkernen und schälen. Melone in Spalten schneiden. Die Blaubeerkaltschale mit den Melonenschiffchen und den Baisertupfen als Schaumkrönchen anrichten.

**Zubereitungszeit:** ca. 15 Minuten + Kühlzeit

### Nährwertangaben pro Portion ca.:

Energie: 201 kcal / 845 kJ

Eiweiß: 2 g

Fett: 1,3 g

Kohlenhydrate: 44 g

**Wild Blueberry Association of North America**  
Ansprechpartner: mk<sup>2</sup> gmbh, Maria G. Kraus, Oxfordstraße 24,  
D-53111 Bonn, fon: 0228/943 787 – 0,  
fax: 0228/ 943 787 – 7, e-mail: info@wildeblaubeeren.de  
Fotonachweis: Wilde Blaubeeren aus Kanada  
Abdruck honorarfrei  
Zwei Belegexemplare erbeten

