

Lecker**ZUBEREITUNG**

Die Wassermelone samt Schale in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden und über Nacht gefrieren.

Zum Servieren die Limette abreiben, halbieren und auspressen. Den Abrieb und die Hälfte des Safts mit dem Magerquark sowie Puderzucker in einer Schüssel glattrühren und abschmecken. Den Limetten-Quark auf zwei tiefe Teller verteilen.

Die Wassermelone nun an der Schale halten und über dem Quark auf die Teller reiben. Danach mit Chiliflocken bestreuen und direkt genießen.

ZUTATEN**für 2 Portionen**

¼ Stück Wassermelone
250 g Magerquark
1 Bio-Limette
1 EL Puderzucker
½ TL Chiliflocken

UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, kleine Schüssel, Feinreibe