

Essbarer Garten Kladow

Natur erleben und genießen

Melone mit Lavendelzucker

- 1 Zucker- oder Galiamelone
- 4 Lavendelblüten
- 1 Limette
- 2-3 EL Rohrohrzucker

Melone entkernen, schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Lavendelblüten fein hacken und anschließend mit dem Zucker mischen. Limette waschen und die Schale fein abreiben. Limette auspressen. Die Schale mit dem Lavendelzucker mischen. Melone mit Lavendelzucker bestreut und mit Limettensaft beträufelt servieren.

Noch schöner wird es, wenn man einige frisch gesammelte Brombeeren und essbare Blüten dazu gibt. Im Bild sind es Phloxblüten.