

**Schwierigkeitsgrad:****ZUTATEN**

- 3 kinder Pinguí
- 300 g Wassermelonen-Fruchtfleisch
- 1 Stängel Minze
- 80 g Frischkäse, Doppelrahmstufe
- 1 TL Limettensaft
- 2 TL Zucker

ZUBEREITUNG 

- 1 Melone in 2 cm dicke Scheiben schneiden und zu 6 Rechtecken (3 x 4,5 cm) ausschneiden. kinder Pinguí halbieren.
- 2 Minze waschen, trocken schütteln und fein hacken. Frischkäse, Limettensaft und Minze verrühren.
- 3 Melone mit der Hälfte Frischkäse-Creme bestreichen, mit kinder Pinguí belegen, mit übriger Creme und nach Wunsch mit Minze garnieren und kinder Pinguí Melonen-Törtchen servieren.

Portionen: 6
Pro Portion: 81,7 g / 198 kcal

Zubereitungszeit: 20 Min.
Davon aktiv: 20 Min.