

Rezept

Bunte Melonenbowle

Ein Rezept von Bunte Melonenbowle, am 20.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 1 Charentais-Melone | 1 Honigmelone |
| 1/4 Wassermelone | 1 Zitrone |
| 3 EL Puderzucker | 200 ml Campari |
| 1 Flasche Weißwein (750 ml, gut gekühlt) | 1 Flasche Prosecco (750 ml, gut gekühlt) |
| 1 Flasche Mineralwasser (750 ml, gut gekühlt) | Minzeblättchen für die Deko (nach Belieben) |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 12 Gläser | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 165 kcal

Zubereitung

1. Die ganzen Melonen halbieren. Die Kerne aus Charentais- und Honigmelone mit einem Löffel herausheben, aus der Wassermelone mit einem spitzen Messer herausschneiden. Das Fruchtfleisch dann entweder mit einem kleinen Kugelausstecher ausstechen oder mit dem Messer von der Schale schneiden und mundgerecht würfeln, dann in eine Schüssel geben.

2. Den Saft der Zitrone auspressen, mit dem Puderzucker verrühren und mit dem Campari mischen. Mit den Melonenkugeln oder -würfeln in eine Bowlenschüssel geben und den Ansatz zugedeckt 2 Std. im Kühlschrank ziehen lassen.

3. Dann Weißwein, Prosecco und Mineralwasser über die Melonen gießen. Die Bowle auf Gläser verteilen und mit kleinen Gabeln zum Aufpieken der Früchte servieren. Hübsch sieht die Bowle auch aus, wenn man noch etwas Minze mit in jedes Glas steckt.