

Rezept

Melonen-Campari-Bowle

Ein Rezept von Melonen-Campari-Bowle, am 25.04.2024

Zutaten

1 kg Wassermelone	2 Limetten
2 EL Zucker	1/4 l Campari
2 Flaschen kalter Prosecco (à 0,75 l)	4 Zweige Zitronenmelisse

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6-8 GLÄSER | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Das Melonenfleisch aus der Schale schneiden, nach Belieben entkernen und klein schneiden. Die Limetten auspressen.

2. Den Zucker mit Limettensaft und Campari verrühren. Melonenfleisch zugeben und im Kühlschrank zugedeckt 1 Std. ziehen lassen.

3. Den gut gekühlten Prosecco langsam zur Camparimischung gießen. Die Melisse waschen, Blättchen abzupfen und unter die Bowle rühren.