

## Rezept

# Melonen-Gurken-Bowle

Ein Rezept von Melonen-Gurken-Bowle, am 23.04.2024

## Zutaten

- |  |   |
|--|---|
| <b>1</b> große Wassermelone                      | 1/2 Salatgurke                                      |
| Saft von 1 Zitrone                               | <b>1 EL</b> Gin                                     |
| <b>1 EL</b> trockener Wermut (z. B. Noilly Prat) | <b>1 Msp.</b> Zwiebelpulver                         |
| schwarzer Pfeffer                                | 1/2 TL gehackte Zitronenmelisse                     |
| 1/2 TL gehackte Minzeblätter                     | 1/2 l trockener Weißwein                            |
| <b>1</b> Flasche eiskalter Sekt (0,7 l)          | 1/2 l eiskaltes kohlenensäurehaltiges Mineralwasser |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 10-12 Gläser: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal

## Zubereitung

1. Von der Melone einen Deckel abschneiden und das Fruchtfleisch herauslösen. Die Hälfte des Fruchtfleisches in feine Würfel schneiden. Die andere Hälfte anderweitig verwenden.

---

2. Die Gurke waschen und ungeschält ebenfalls in feine Würfel schneiden.

---

3. Die Melonen- und Gurkenwürfel mit dem Gin, dem Wermut, den Gewürzen, den Kräutern und dem Wein in einer Schüssel mischen. Mindestens 2 Std. im Kühlschrank ziehen lassen. Die Melonenschale ebenfalls kalt stellen.

---

4. Vor dem Servieren die marinierte Fruchtmischung in die Melonenschale geben und mit eiskaltem Sekt und Mineralwasser auffüllen. Sofort servieren.