

Rezept

Melonen-Gurken-Bowle

Ein Rezept von Melonen-Gurken-Bowle, am 23.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 1 große Wassermelone | 1/2 Salatgurke |
| Saft von 1 Zitrone | 1 EL Gin |
| 1 EL trockener Wermut (z. B. Noilly Prat) | 1 Msp. Zwiebelpulver |
| schwarzer Pfeffer | 1/2 TL gehackte Zitronenmelisse |
| 1/2 TL gehackte Minzeblätter | 1/2 l trockener Weißwein |
| 1 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.