

Rezept

Wassermelonensorbet mit Rosé

Ein Rezept von Wassermelonensorbet mit Rosé, am 05.12.2025

Zutaten

1/4 Wassermelone
150 ml eisgekühlter Roséwein

Saft einer Limette

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 Gläser | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Wassermelone vierteln, Schale entfernen, Fruchtfleisch in Stücke würfeln und über Nacht einfrieren.
2. Limette halbieren, jeweils eine dünne Scheibe als Garnitur abschneiden und beiseite legen. Restliche Limette auspressen.
3. Kurz vorm Servieren gefrorene Stücke in den Blitzhacker geben, Limettensaft und Roséwein dazu und alles leicht pürieren. Wer es süßer mag, wählt entweder lieblichen Wein oder gibt noch ein bisschen Zucker dazu.