



## MELONENBOWLE

### Zutaten (für 4-6 Gläser)

- ca. 500 g Honigmelone
- ca. 500 g Cantaloupe-Melone
- ca. 500 g Wassermelone
- 2 unbehandelte Limonen
- 2 EL Rohrzucker
- 80 ml Rhabarber-Sirup
- Eiswürfel
- Rotkäppchen Sekt Rosé Trocken

### Zubereitung

1. Aus den verschiedenen Melonen die Kerne entfernen und mit einem runden Gemüse-Ausstecher Kugeln verschiedener Größe aus dem Fruchtfleisch stechen. Alternativ das Fruchtfleisch in Würfel schneiden.
2. Die Limonen waschen und in dünne Scheiben schneiden.
3. Limonenscheiben, Melonenkugeln oder -würfel, Rohrzucker und Rhabarber-Sirup in ein Bowle-Gefäß geben, durchziehen lassen und bis zum Gebrauch kalt stellen.
4. Eiswürfel mit in das Bowle-Gefäß geben und mit Rotkäppchen Sekt Rosé Trocken auffüllen. Je nach Geschmack noch einige Johannisbeeren hinzufügen
5. Dekoration: Eine Rispe Johannisbeeren oder eine Limonenscheibe an den Glasrand stecken.



---

*Zu diesem Rezept empfehlen wir*

Rotkäppchen Sekt Rosé Trocken

---