

MELONENBOWLE ALKOHOLFREI

Zutaten (für 4-6 Gläser) Zubereitung

ca.
500g Honigmelone

ca.
500g Cantaloupe-Melone

ca.
500g Wassermelone

2 unbehandelte
Limonen

2 EL Rohrzucker

80ml Rhabarber-Sirup

Eiswürfel

Rotkäppchen
Alkoholfrei Rosé

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 Alkoholfrei Rosé 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 Alkoholfrei Rosé