

MELONENBOWLE

Zutaten (für 4-6 Gläser) Zubereitung

ca. 500 g	Honigmelone	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.
ca. 500 g	Cantaloupe-Melone	2.	Die Limonen waschen und in dünne Scheiben schneiden.
ca. 500 g	Wassermelone	3.	Limonenscheiben, Melonenkugeln oder -würfel, Rohrzucker und Rhabarber-Sirup in ein Bowle-Gefäß geben, durchziehen lassen und bis zum Gebrauch kalt stellen.
2	unbehandelte Limonen	4.	Eiswürfel mit in das Bowle-Gefäß geben und mit Rotkäppchen Sekt Rosé Trocken auffüllen. Je nach Geschmack noch einige Johannisbeeren hinzufügen
2 EL	Rohrzucker	5.	Dekoration: Eine Rispe Johannisbeeren oder eine Limonenscheibe an den Glasrand stecken.
80 ml	Rhabarber-Sirup		
	Eiswürfel		
	Rotkäppchen Sekt Rosé Trocken		

Zu diesem Rezept empfehlen wir:

Rotkäppchen Sekt Rosé Trocken



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)  mehr

Alles akzeptieren