Melonen-Melissen-Bowle

Getränke » Bowle

Zutaten (12 Gläser)

» 1,5kg Melone
» 50g Zucker
» 1 Zitrone(n)
» 5 EL Orangenlikör
» 1/2 Bd. Zitronenmelisse
» 750ml Weißwein
» 1,5l Sekt

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Melone entkernen, schälen, das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Mit Zucker Zitronensaft und Likör in ein Bowlegefäß geben und zugedeckt ca. 30min ziehen lassen.

2. Melisse waschen, trockenschütteln, die Blättchen abzupfen. Mit den Melonenstücken mischen. Mit gut gekühltem Wein und Sekt auffüllen und sofort servieren.

Nährwerte: 177kcal/E1g/F0g/KH11g pro Glas

angelegt am: 12.06.2006 Rezept-Nr: 2059

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke