

# 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