Melonenbowle

Die frisch gekühlte Melonenbowle sorgt bei der Grillparty an heißen Sommertagen für Abkühlung.

Verfasser: kochrezepte.at

Gesamtzeit: 0 min



Zutaten

1 Stk.	Wassermelone (gross)
750 ml	Weißwein (fruchtig)
750 ml	Sekt
10 cl	Cointreau
1 Stk.	Zitrone (Saft davon)
2 EL	Zucker

Zubereitung

1. Diese herrlich leichte und erfrischende **Melonenbowle** schmeckt auf jeder Party und ist im Handumdrehen zubereitet.

2. Zu Anfang eine ganze Wassermelone hälften und an dem Rand der einen Hälfte mit einem scharfen Messer dekorative Zacken anbringen.

3. Fruchtfleisch in Kugelform entfernen, die kleinen Kugeln Melonenfruchtfleisch in eine Schale

bringen, mit Zucker bestreuen und mit Cointreau versetzen.

4. Nun den gekühlten trockenen Weißwein nach einigen Minuten darüber gießen.

5. Die Bowle in die gezackte Hälfte der Melone geben und kurz vor dem Servieren mit einem trockenen Sekt übergießen.

Tipp

In Gläser einige Blätter Zitronenmelisse geben und darauf die erfrischende Melonenbowle gießen.