Wassermelonen-Bellini

Heißer Anwärter auf Platz 1 in der Hitliste der sommerlichen Cocktails: der erfrischend-fruchtige Wassermelonen-Bellini.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

900 g	Wassermelonen
250 ml	Sekt
1 Schuss	Limettensaft
1 TL	Limettenzesten
	Minzeblätter (zum Garnieren)
Nach Belieben	Zuckersirup

Zubereitung

Der **Wassermelonen-Bellini** wird durch das Fruchtfleisch schön cremig. Er schmeckt erfrischend, fruchtig-süß und sehr aromatisch.

---

1. Alle Zutaten einschließlich der Wassermelone mehrere Stunden lang im Kühlschrank gut durchkühlen. Auch die Gläser nach Möglichkeit vorkühlen (zum Beispiel im Eisfach). Für die Zubereitung das Fruchtfleisch der Wassermelone aus der Schale schneiden und in den Mixer geben. Limettenschale, Prosecco, Limettensaft und nach Geschmack Zuckersirup zufügen und alles fein pürieren.

2. Den Cocktail in die vorbereiteten Gläser füllen und mit Minzeblättern garnieren, sofort servieren.

Tipp

Ein Stück Wassermelone passt besonders gut als Dekoration für den Wassermelonen-Bellini. Wenn man noch etwas Crushed Ice mit in den Mixer gibt, wird der Cocktail noch cremiger und erfrischender.