

LIEBLINGSREZEPT

Pink Sunset



Zubereitung

Zutaten

- ☐ 1 kl. Wassermelone, ca. 1 kg
- ☐ 2-3 EL Vanillezucker
- ☐ 1 große Zitrone,
Saft + abgeriebene Schale
- ☐ Crushed Ice
- ☐ 1 Fl. Tonic Water,
z.B. „B4 Bio Tonic“
- ☐ 1 Fl. (alkoholfr.) Rosé Prosecco,
z.B. „Pizzolato“
- ☐ Einige Minze-Stiele

Melone halbieren, schälen und das Fruchtfleisch grob würfeln. Im Mixer oder mit dem Schneidstab fein pürieren. Mit Vanillezucker, Zitronenschale und –Saft fruchtig-süß abschmecken.

In eine flache Schale füllen und im Tiefkühler für ca. 1-1,5 Stunden anfrieren.

Crushed Ice auf Cocktail-Gläser- oder große Weingläser verteilen. Das angefrorene Melonenfruchtfleisch mit einer Gabel auflockern und jeweils 2-3 EL auf das Eis geben.

Mit Tonic und Sekt auffüllen, mit Minze dekorieren und sofort servieren.
(Ergibt ca. 6 Gläser)



Weitere Rezepte in unserem
Kochbuch auf
bioladen.de/rezepte