

Lieblingsrezept

Zutaten

- ✓ ½ Schlängengurke, ca. 150 g
- ✓ 200 g Honigmelone
- ✓ 200 g Wassermelone
- ✓ 75 ml Zitronensaft
- ✓ 1-2 EL Rohrohrzucker
- ✓ 75 ml Wasser
- ✓ 250 ml Ginger-Limo, Z.B. „Ginger-Liefe“ v. Voelkel
- ✓ 1 Fl. Zitronen-Limo Z.B. „Now“ (oder 1 Fl. Sekt)
- ✓ Eiswürfel

So gelingt die Gurken-Melonen-Bowle:

Zitronensaft, Wasser und Zucker in einem kleinen Topf aufkochen, ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln und dann abkühlen lassen.

Gurke waschen und in dünne Scheiben schneiden. Honigmelone entkernen und mit einem Kugelausstecher aushöhlen oder in Würfel schneiden. Bei der Wassermelone ebenso verfahren, dabei evtl. Kerne entfernen. Gurkenscheiben und Fruchtfleisch in ein Gefäß geben, mit dem Zitronensirup übergießen und ca. 30 Minuten marinieren. Kurz vor dem Servieren die Eiswürfel zugeben, mit Ingwer- und Zitronenlimo (oder Sekt) auffüllen. Wer mag kann auch einige Stiele Minze oder Zitronenmelisse in die Bowle geben. Sieht hübsch aus und ist lecker – was will man mehr.

Man kann natürlich auch nur eine Melonensorte verwenden, je nach Belieben.

