



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Bunte Melonen-Bowle mit Limette, Minze, Orangenlikör und Prosecco

Zutaten für 4 Personen:	
1 Honigmelone	3 Limetten
1 Galiamelone	2-3 EL Zuckersirup oder flüssiger Zucker
1 Wassermelone	1/2 Topf Zitronenmelisse
100 ml Orangenlikör	3 Flaschen (à 700 ml) Prosecco

Zubereitung:

Mit einem Kugelausstecher kleine Kugeln aus dem Melonenfruchtfleisch ausstechen.

Likör und Melonenkugeln in eine große Schüssel geben und ca. 1 Stunde marinieren.

1 Bio-Limette in dünne Scheiben schneiden und 2 Limetten auspressen.

Limettensaft und Zucker zu den Melonenkugeln geben.

Minzeblätter in Streifen schneiden.

Vor dem Servieren Minze zugeben und mit Prosecco auffüllen.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer