

GRÜNE BIRNEN-MELONEN-BOWLE MIT INGWER



Zutaten für 4 Portionen:

1 reife Galiamelone

100 g Bio-Ingwer

2 Limetten, unbehandelt

80 g brauner Zucker

80 ml Limettensaft

500 ml Birnensaft

200 ml Melonenbrause, ersatzweise Ginger Ale

Und so geht´s:

Die Melone halbieren und entkernen. Den Ingwer dünn schälen und in feine Scheiben schneiden, bzw. hobeln. Die Limetten heiß waschen, dann achteln und mit dem Zucker zerdrücken. Anschließend die Ingwerscheiben dazugeben und ebenfalls leicht andrücken. Die Melonenkugeln untermengen und 15 Minuten ziehen lassen. Dann Limettensaft und Birnensaft dazugeben und mindestens zwei Stunden kalt stellen.

Zum Servieren mit Eiswürfel in eine Servierschüssel geben und unter langsamen Rühren die Melonenbrause (bzw. Ginger Ale) hinzufügen.

Viele weitere Rezepte auf www.fruchtsaft.de.