



# Wassermelonen-Bellini

Zeit gesamt  
5min

Zubereitungszeit  
5min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

|                   |        |
|-------------------|--------|
| Minze, frisch     | 5 g    |
| Bio Limetten      | 1 St.  |
| Wassermelone      | 100 g  |
| Brauner Zucker    | 1 TL   |
| Sekt, halbtrocken | 100 ml |

## Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, Sieb, Pürierstab

1. Minze waschen und trocken schütteln. Limette halbieren und auspressen. Wassermelone vierteln und Fruchtfleisch von der Schale lösen. Eine Scheibe zur Dekoration beiseitelegen und Rest grob würfeln. In einem hohen Gefäß Wassermelone, Zucker und Limettensaft fein pürieren.
2. Wassermelonensaft durch ein Sieb in ein Glas geben und mit Sekt auffüllen. Wassermelonen-Bellini mit Minze und Melonenscheibe garnieren und servieren.

Zum Wohl!

## Nährwerte (pro Portion)

|                |         |
|----------------|---------|
| Kaloriengehalt | 35 kcal |
| Kohlenhydrate  | 13 g    |
| Eiweiß         | 0 g     |
| Ballaststoffe  | 1 g     |
| Fette          | 0 g     |