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