



Wodka-Melone zum Grillabend

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Wassermelone	0.5 St.
Bio Limetten	1 St.
Vodka	150 ml
Brauner Zucker	5 EL
Eiswürfel	8 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, Pürierstab, Grill

1. Halbe Melone vierteln und 4 dünne Scheiben abschneiden. Den Rest der Melone schälen und Fruchtfleisch grob würfeln. Limette halbieren und Saft auspressen.
2. In einem hohen Gefäß ca. 700 g Melonenfruchtfleisch mit Wodka fein pürieren. Mit Zucker und Limettensaft abschmecken. Bis zum Servieren kalt stellen.
3. Grill anheizen. Melone auf dem heißen Grill ca. 0,5 Min. von jeder Seite grillen. Wodka-Melone auf Gläser verteilen, mit Eis auffüllen und mit gegrillter Melone garniert servieren.

Zum Wohl!

Tipp: Der perfekte Drink zu deinem Grillabend. Der Drink ist sehr einfach vorzubereiten. Kurz vor dem Servieren die Melone auf den Grill und fertig.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	194 kcal
Kohlenhydrate	28 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	0 g