



Wassermelonen-Rosé-Cocktail – von Evchen kocht

Zutaten für drei bis vier Gläser:

500 g Wassermelone (abgewogenes Fruchtfleisch) 1 EL frische Minzblättchen
400 ml trockener Roséwein Eiswürfel

Zubereitung:

1. Die Wassermelone in grobe Würfel schneiden. Etwaige Kerne entfernen.
2. Die Wassermelonenwürfel und die Minzblättchen in ein hohes Gefäß geben und alles glatt mit dem Pürierstab pürieren. Das Püree anschließend mit dem Wein aufgießen.
3. Nun Eiswürfel in die Gläser geben und den Cocktail einfüllen.
4. Tipp: Melone und Wein sollten eisgekühlt sein, so schmeckt der Cocktail am besten und erfrischt.