

Melonenbowle mit Champagner



Zutaten:

1 Wassermelone
1 Flasche Champagner
Minze

Zubereitung:

Melone vierteln, entkernen;
2 Viertel des Melonenfleisches in geometrische Formen schneiden und frosten.

Den Rest pürieren und ebenfalls kurz frosten, Sektschalen mit Melonenpüree zur Hälfte füllen.
Etwas Meloneneis hinzugeben und mit Champagner aufgießen. Das Glas mit Minze dekorieren.

Es geht natürlich auch ohne Alkohol:
Einfach den Champagner durch gekühlte Milch ersetzen.