

Birnen-Melonen-Bowle

Die Melone halbieren und entkernen. Den Ingwer dünn schälen und in feine Scheiben schneiden, bzw. hobeln. Die Limetten heiß waschen, dann achteln und mit dem Zucker zerdrücken. Anschließend die Ingwerscheiben dazugeben und ebenfalls leicht andrücken. Die Melonenkugeln untermengen und 15 Minuten ziehen lassen. Dann Limettensaft und Birnensaft dazugeben und mindestens zwei Stunden kalt stellen.

Zum Servieren mit Eiswürfel in eine Servierschüssel geben und unter langsamen Rühren die Melonenbrause (bzw. Ginger Ale) hinzufügen.



Zutaten

für 4 Portionen:

- 1 reife Galiamelone
- 100 g Bio-Ingwer
- 2 Limetten, unbehandelt
- 80 g brauner Zucker
- 80 ml Limettensaft
- 500 ml Birnensaft
- 200 ml Melonenbrause oder Ginger Ale