

Genießen

Armin Schönenberger

Donnerstag, den 20.07.2023

Wassermelonen-Mojito ohne Alkohol

Für 1 Liter

Zutaten:

1 Bio-Zitrone
 4-6 Stiele Pfefferminze
 (oder 3-4 Stiele Zitronenmelisse)
 80 g brauner Zucker
 (oder Rohrzucker)
 1 größere Scheibe Wassermelone
 0,7 l gekühltes spritziges Mineralwasser
 mit Kohlensäure
 Eiswürfel

Für die Dekoration:

Bio-Zitronenzesten
 Pfefferminze oder Zitronenmelisse



Zubereitung:

1. Zitrone heiß waschen, trocknen und grob schneiden.
2. Pfefferminze abbrausen, trockenschütteln und mit den Stielen grob schneiden.
3. Zitronenstücke, Minze und Zucker in einen Krug oder ein dekoratives Glas (Füllmenge ca. 1 Liter) geben und mit einem Stößel zerdrücken.
4. Melonenfruchtfleisch von der Schale schneiden, entkernen und grob schneiden.
5. Melonenstücke zu den zerdrückten Zitronenstücken geben und ebenfalls zerdrücken.
6. Mineralwasser und ein paar Eiswürfel zufügen.
7. Nach Belieben mit Zitronenzesten, Pfefferminze oder Zitronenmelisse dekorieren und servieren.