

Melonenkaltschale mit Prosecco

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Erfrischend, sommerlich, lecker - Mit etwas Chili und Ingwer, auch als Dessert zu servieren

Zutaten

- 1 vollreife Ogen Melone
- 1 mittelgroße, vollreife, gelbe Honigmelone
- 1/2 Wassermelone
- 1/4 l Prosecco
- 1 Limone (Saft und Abrieb)
- 1 El frischen, geriebenen Ingwer
- Etwas Chilipulver nach Geschmack
- 1 - 2 El Zucker nach Reifegrad und eigenem Geschmack
- Etwas frische Zitronenmelisse

Zubereitungsart

Schritt1

Die Melonen zunächst schälen, halbieren und von den Kernen befreien.

Schritt2

Mit einem Kugelausstecher 20 - 25 gelbe, rote und grüne Melonen - Kügelchen für die Einlage ausstechen.

Schritt3

Das restliche Melonenfleisch in einen Mixer geben. Den Saft der Limone und etwas Abrieb, sowie Chilipulver und Ingwer hinzufügen, alles fein aufmixen.

Schritt4

Den Prosecco aufgießen, falls zu dick, noch etwas Prosecco nach gießen.

Schritt5

Alles anschließend mit den Tellern, Tassen oder Gläsern 1 - 2 Stunden sehr gut kühlen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Die Kaltschale gut durchgekühlt in ebenfalls gut gekühltem Geschirr anrichten. Die verschieden farbigen Melonenkügelchen gleichmäßig verteilen und mit etwas Zitronenmelisse garnieren, sofort servieren.

Schritt8

Gern reiche ich auch meine Melonenkaltschale, ergänzt mit einer Kugel Zitronen Sorbet und frischen Früchten wie: Himbeeren oder Erdbeeren als ein erfrischendes Dessert.

Rezeptart: Kalte Suppen **Tags:** erfrischend, fruchte, sommerrezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/melonenkaltschale-mit-prosecco/>